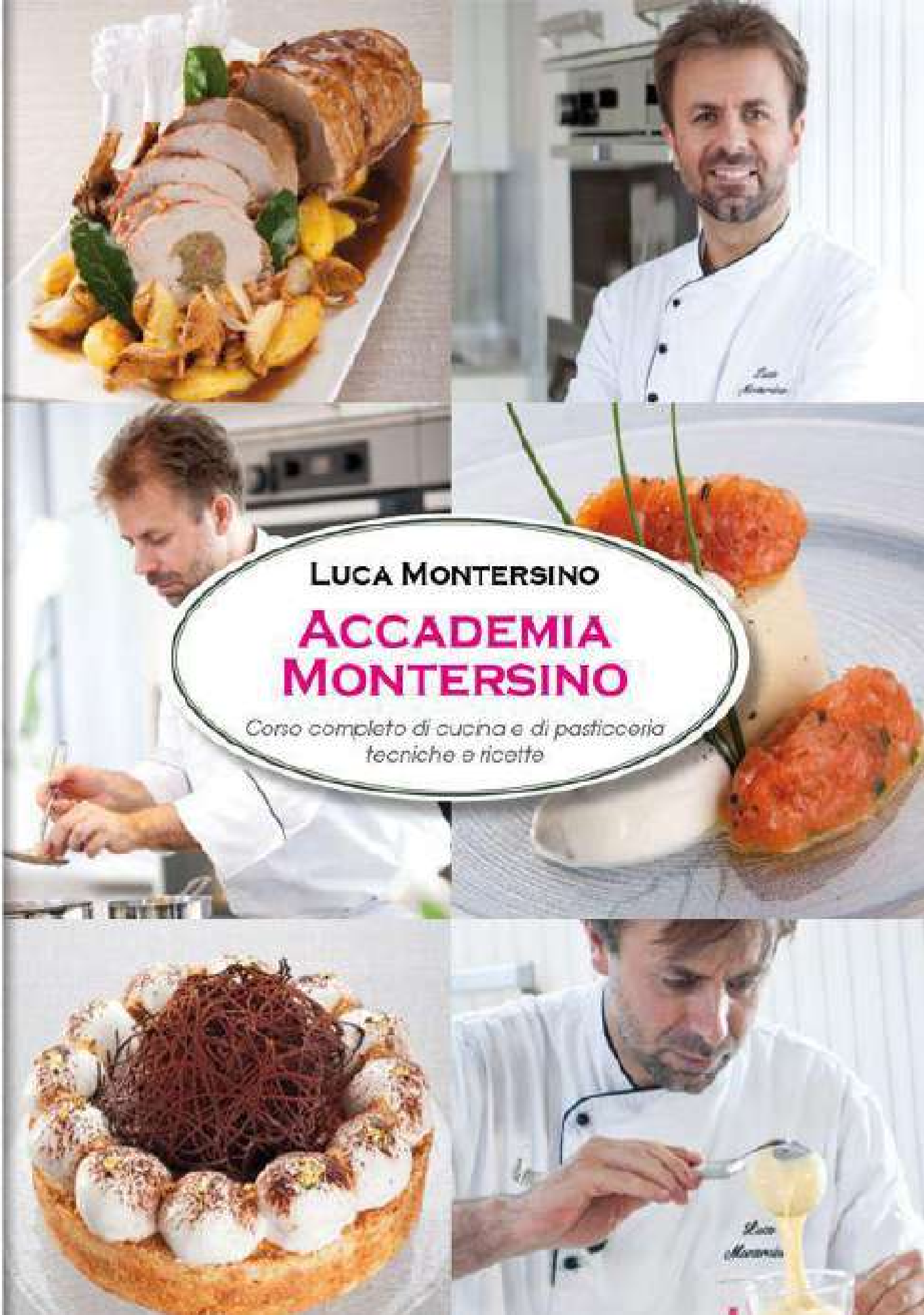


LUCA MONTERSINO

ACCADEMIA MONTERSINO

Corso completo di cucina e di pasticceria tecniche e ricette

Luca Montersino
Accademia
Montersino
Corso completo di cucina e di pasticceria
tecniche e ricette

Luca Montersino

Accademia Montersino

Corso completo di cucina e di pasticceria
tecniche e ricette

Copyright © LT Editore
Tutti i diritti riservati

Nessuna parte di quest'opera può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico, o altro, senza l'autorizzazione scritta dell'editore.

LT Editore s.r.l.

Via Tiburtina 924
00156 - Roma
lteditore@ltmultimedia.tv

Autore
Luca Montersino

Segreteria organizzativa
Evelina Bardini

Redazione
Sara Izzi

Progetto grafico
LT Editore

Impaginazione
Add•Style di Arianna De Dominicis

Fotografie
Antonella Aravini, Francesca Brambilla, Serena Serrani

ebook by CodeFactory GmbH

ISBN: 978-88-6107-218-3

In copertina
Fotografie di Antonella Aravini, Francesca Brambilla, Serena Serrani

Un ringraziamento speciale a Francesca Maggio, per il prezioso e fondamentale aiuto e per l'infinita disponibilità. Grazie anche a tutta la scuola Icook e alla redazione di Alice Cucina

Sommario

Prefazione
Introduzione
Glossario

A SCUOLA DI RISO
A SCUOLA DI GNOCCHI
A SCUOLA DI PASTA FRESCA
A SCUOLA DI ZUPPE E

CREME

A SCUOLA DI SALSE

A SCUOLA DI PANE E PIZZA

A SCUOLA DI FRITTURA

A SCUOLA DI PESCE

A SCUOLA DI COTTURA AL CARTOCCIO

A SCUOLA DI TAGLIO E COTTURA DELLE CARNI

A SCUOLA DI PATATE

A SCUOLA DI UOVA

A SCUOLA DI

PASTICCERIA
A SCUOLA DI IMPASTI

INDICE DEI CAPITOLI
INDICE TEMATICO
INDICE ALFABETICO

Prefazione

Accademia Montersino: per tutti coloro che hanno seguito, e continuano a seguire, la trasmissione su Alice TV è diventanto un imperdibile appuntamento quotidiano. Per me, invece, continua ad essere un vissuto di paure, adrenalina ed emozioni infinite. Adesso, finalmente, diventa anche un libro dove trovare tutto quello che abbiamo fatto, ed imparato, fino ad ora nel

programma televisivo.
Tutto è iniziato con l'apertura di Icook, la scuola di cucina e pasticceria, che abbiamo fondato io e Luca. Sapevo, fin da prima di iniziare, che per affiancare Luca si deve essere pronti a tutto e disponibili a mettersi in gioco continuamente e, per una persona ambiziosa come me, non è stato difficile e sicuramente di grande stimolo.

I n *Accademia Montersino* si ha modo di scoprire e apprezzare una veste nuova di Luca, quella dello chef a 360°, oltre a quella più nota di maestro pasticciere di altissimo livello. Lavorando a stretto contatto con lui, ho avuto modo di conoscere anche le sue doti come docente, unico nel suo genere, e comunicatore d'eccezione.

Luca possiede un grande

dono: riesce a trasmettere la sua passione a tutti, è coinvolgente, semplifica anche le preparazioni più complesse. Non credo di aver mai visto un piatto, da lui eseguito, che non fosse realizzato a regola d'arte.

Passando, invece, al volume *Accademia Montersino*, mi viene da pensare che mai titolo sia stato più azzeccato. Infatti, quello che vi trovate tra le

mani è una vera e propria “accademia”, nell’accezione di “insegnamento superiore”, di cucina e pasticceria. Chiamarlo “corso di cucina” suonerebbe riduttivo; in questa opera sono racchiusi anni ed anni di ricerca e formazione, che adesso avete a vostra disposizione. Un libro da tenere sempre in cucina e consultare per ogni preparazione.

È vero, io sono di parte, perché sono stata coinvolta in prima persona nel progetto fin dall'inizio, ma questo libro ve lo consiglio spassionatamente.
È una fonte preziosa dove attingere: raccoglie tutte le basi della cucina e della pasticceria, i grandi classici della cucina italiana, alcune preparazioni della cucina francese e spagnola, senza tralasciare alcuni piatti creativi

nati dall’estro di Luca. Ho una grande ammirazione per Luca e cerco sempre di attingere più che posso dai suoi insegnamenti e consigli, è una fonte inesauribile.

In conclusione, non mi resta che ringraziare Luca per avermi coinvolta in questa avventura per me del tutto nuova, per avermi tranquillizzata ogni qualvolta si accendevano i riflettori e le

telecamere, per avermi fatta crescere professionalmente e per esserci sempre.

Con grande stima
Francesca Maggio

Introduzione

icook

Il pubblico mi conosce e mi apprezza, e di questo non posso che ringraziare tutti coloro che mi seguono, per la mia attività di pasticciere, che negli ultimi anni mi ha riempito di soddisfazioni e grandi gioie, ovviamente accompagnate da grande impegno e duro lavoro, ma questo è il minimo per chi svolge il proprio mestiere con passione.

Non tutti sanno però, che la

mia carriera è cominciata e, per moltissimo tempo si è svolta, in cucina, anziché in laboratorio. In realtà, mi sento di poter dire che sono prima un cuoco e poi un pasticciere, non viceversa.

Tornare di nuovo ad occuparmi di cucina a tutto tondo è stato per me molto emozionante e foriero di grandi novità. Innanzitutto l'apertura di Icook, la scuola

di cucina che ho fondato e gestisco insieme alla preziosa Francesca Maggio.

Infine, ma non per questo meno importante, la trasmissione *Accademia Montersino*, realizzata e messa in onda sul canale Alice TV, col quale collaboro da tanti anni. È stata l'ennesima prova di fiducia nelle mie capacità. Il format si è sviluppato come un vero e

proprio corso di cucina, con tanto di alunni e lezioni tenute davanti ai fornelli. Ne è nato un progetto ambizioso, grazie al quale in ogni puntata viene affrontato un aspetto tecnico della cucina, con le sue possibili applicazioni: dalla realizzazione di impasti base ai metodi di cottura più particolari, dalle tecniche per disossare la carne alle lezioni sulla sfilettatura del pesce,

senza tralasciare le tecniche e i suggerimenti per la preparazione di verdure, uova, riso e pasta all'uovo. Dando sempre grande importanza anche alla pasticceria, che rimane, comunque, una tra le mie più grandi passioni.

Fin dall'inizio delle riprese è nata l'idea, mia e dell'editore, di "trasportare" le tematiche della trasmissione in un libro, in modo che tutti potessero

ritrovare in libreria le ricette eseguite nel format, insieme ai numerosi consigli, indicazioni e curiosità sui singoli piatti. Così, abbiamo raccolto tutto il materiale e accompagnato ogni ricetta con tantissimi step fotografici che ne illustrassero tutti i passaggi… niente di meglio per un vero e proprio corso di cucina.

Quindi, eccomi qui a parlarvi del volume *Accademia*

Montersino, per me un grande onore visto che, dopo tante pubblicazioni sulla mia attività di pasticciere, posso finalmente presentare il mio primo libro di cucina.

L'opera si struttura in "scuole", intese come vere e proprie lezioni. Dalle basi alle tecniche più particolari che, nel complesso, forniscono una preparazione completa su tutte le tipologie di preparazione:

dall’antipasto al dessert.
Nel libro si riconosce la mia personale interpretazione della cucina, che si traduce in un incontro incessante tra tradizione e innovazione, senza mai però portare la creatività all’esasperazione. Cerco di trovare sempre il giusto equilibrio e di non esagerare con l’estro; perché ritengo che mantenere un contatto con la nostra

tradizione sia fondamentale. La nostra gastronomia è talmente importante e di qualità da essere conosciuta in tutto il mondo, un ottimo biglietto da visita del Bel Paese all'estero. Siamo noi i primi a doverla rispettare e valorizzare, anche quando si opta per un'interpretazione più personale.

Sono piemontese e la cucina

del mio territorio è ben radicata in me e nelle mie ricette. Anche nel mio libro troverete, infatti, tanti piatti tipici del mio territorio, dai ravioli del plin ai pani tradizionali, dal vitello tonnato ai classici brasati, fino a dolci e ai dessert, come il bônet.

Piemontese sì, ma di forti influenze mediterranee: la mia mamma, siciliana doc, mi ha trasmesso la passione per il

pesce e per i sapori genuini della sua terra, quindi largo spazio anche a pietanze come il rombo alla mediterranea, couscous di pesce, paste con i crostacei e contorni con verdure al cartoccio. Un incontro vincente fra prodotti, culture e modi di vivere la tavola diversi. La combinazione ideale per realizzare ogni volta piatti nuovi e originali, ma con un

riferimento costante alla tradizione. Non potevano mancare, perciò, alcuni dei grandissimi piatti dell'immensa tradizione culinaria italiana… come avrei potuto tralasciare ricette come le lasagne alla bolognese, il risotto alla milanese o gli gnocchi alla romana?

Inoltre, mi piace sperimentare, quindi via libera anche a qualche piatto d'ispirazione

francese e fusion, ricette moderne e sfiziose, dove il mix di sapori e profumi si unisce ad aspetti come la leggerezza e il bilanciamento degli ingredienti.

Ritengo che il fine ultimo della cucina sia il piacere. Qualunque cosa si cucini deve poter stimolare il gusto e appagare il palato di chi la mangerà. Quindi scelgo sempre ingredienti freschissimi

e di alta qualità, controllando la stagionalità dei prodotti e la loro provenienza. Sempre meglio una semplicissima omelette con uova freschissime di tanti piatti elaborati, ma preparati con ingredienti di basso livello.

A questo punto, non mi rimane che augurarvi buon lavoro e buon appetito!

Luca Montersino

Glossario

Lavorare in cucina richiede passione, ma anche tanto studio e rigore. Negli anni ho approfondito le mie conoscenze sulle tecniche, sulle lavorazioni e sugli ingredienti più insoliti e gustosi, per realizzare di volta in volta piatti nuovi, ma dal sapore autentico. Per questo, vi capiterà di trovare nelle mie

ricette strumenti e ingredienti ancora poco conosciuti. La mia è un’accademia e, in quanto tale, ben vengano consigli e suggerimenti, vere e proprie lezioni di cucina, in cui imparare a realizzare un’ottima pasta choux o capire come impiegare l’agar agar. Di seguito troverete un piccolo glossario, per orientarvi senza difficoltà nella lettura del libro e nella preparazione delle mie

migliori ricette.

Strumenti della cucina

Bastardella è un recipiente abbastanza profondo e capiente all'interno del quale lavorare l'impasto e conservarlo nell'attesa che lieviti. In metallo è ideale per montare le chiare d'uovo,

sciogliere il cioccolato a bagnomaria e realizzare salse perfette.

Biglie di ceramica piccole sfere in ceramica, spesso sostituite dai comuni fagioli, impiegate per evitare che la pasta frolla delle crostate si gonfi durante la cottura in forno.

Cannello caramellatore a gas

che proietta una piccola fiamma per scaldare, o caramellare, la superficie di dolci come la crema catalana o il cheesecake.

Caramellometro serve per misurare i gradi dello zucchero che fonde nella preparazione del caramello, per questo può arrivare a misurare fino a un massimo di 180/190 °C.

Foglio silpat foglio antiaderente in silicone utilizzato per cuocere impasti come il biscuit.

Planetaria recipiente capiente e profondo provvisto di frusta elettrica per montare la panna, le chiare d'uovo e lavorare composti come la pasta frolla o il pane.

Polsonetto piccola casseruola

di forma approssimativamente semisferica e generalmente in rame, ideale per la cottura del caramello. Il fondo alto e il materiale del contenitore, infatti, impediscono allo zucchero di bruciare.

Puntatura è la fase successiva alla lavorazione dell'impasto. Consiste nel far riposare la pasta, prima della lavorazione successiva.

Rullo buca sfoglia/pasta comodo attrezzo utilizzato per forare la pasta sfoglia ed evitare che durante la cottura si gonfi e deformi

Sac à poche tasca da pasticciere, costituita da una sorta di sacchetto di forma triangolare la cui punta termina nella bocchetta decorativa.

Sifone Originariamente impiegato per produrre acqua molto gasata, è oggi utilizzato da molti cuochi per la realizzazione di spume, sia dolci che salate.

Stampi ad anello cerchi di metallo alti 2-3 cm, utili per mettere in forma gli ingredienti sul piatto da portata o sulle alzatine da dolce.

Tarocco utensile in plastica o

in acciaio, liscio o dentellato e di forma rettangolare, impiegato comunemente per tagliare l'impasto e dividerlo in più pezzature.

Ingredienti e lavorazioni

Acido citrico acido idrosolubile presente in quantità elevate nel limone e,

in percentuali meno rilevanti, nella frutta e nel latte. Serve come conservante, nella preparazione di confetture e marmellate, previene la cristallizzazione dello zucchero nella preparazione del caramello e fornisce una piacevole nota acidula a preparazioni dolci e salate.

Agar agar è un addensante e gelificante vegetale, sostituto

vegetariano della più classica “colla di pesce”, impiegato in cucina per la realizzazione di aspic, gelatine e dessert al cucchiaio.

Albume secco si ottiene essiccando a basse temperature l’albume dell’uovo. È un rafforzativo di proteina di albumina e fa sì che molte preparazioni, tra cui il soufflé, resistano a lungo

dopo l’uscita dal forno e che si possano conservare in congelatore anche a crudo.

Albumina proteina contenuta nell’albume dell’uovo, ingrediente particolarmente usato in pasticceria come addensante, gelificante e montante.

Bisque è un brodo ristretto e concentrato, dal sapore

intenso, ottenuto utilizzando teste, code e carapaci dei crostacei. Viene comunemente utilizzato nella cucina di pesce ed è ideale per bagnare e cuocere i risotti.

Burro liquido/chiarificato si ottiene dalla chiarificazione, cioè dall'eliminazione dell'acqua e delle proteine del latte, del burro. Quello che resta è la sola parte grassa,

con un punto di fumo superiore rispetto a quella del burro comune e stimata intorno ai 252 °C.

Canditura processo osmotico per il quale un alimento perde il suo liquido vegetativo e assorbe al suo posto uno sciroppo zuccherino.

Destrosio o glucosio, è uno zucchero ottenuto

industrialmente dalla idrolisi dell’amido. È molto impiegato in cucina e in pasticceria perché evita la cristallizzazione dello zucchero e abbassa il punto di congelamento di molti preparati.

Fondant si tratta di una pasta di zucchero utilizzata per rivestire torte e decorare dolcetti, o come ripieno per la

realizzazione di caramelle e coccolatini.

Isolmalto è un dolcificante alternativo allo zucchero più comune. Dolcifica allo stesso modo del saccarosio, ma ha un apporto calorico inferiore e, perciò, non crea problemi a soggetti diabetici.

Lecitina di soia/di girasole è un emulsionante, utilizzato in

pasticceria, e in particolar modo nell'industria del cioccolato, per ammorbidire gli impasti, rendendoli più viscosi e facilmente lavorabili.

Maltitolo derivato dal maltosio, dolcifica meno del saccarosio, ma fornisce anche la metà delle calorie dello zucchero comune. È molto impiegato a livello industriale e utilizzato nelle diete

ipocaloriche o a basso indice glicemico.

Panetto e Pastello sono i due impasti principali utilizzati per la lavorazione della classica pasta sfoglia. Il primo si ottiene amalgamando burro e farina, e rappresenta la componente grassa della pasta sfoglia. Il Pastello, si ottiene lavorando insieme l'acqua, la farina e il sale.

Pasta choux o pasta bignè, è un impasto ottenuto amalgamando insieme acqua, farina, burro e uova. Di consistenza morbida e dal sapore delicato, viene utilizzata per la realizzazione dei classici bignè, ma anche per la preparazione di altri impasti, sia dolci che salati.

Pirlatura, dal termine lombardo “pirla”, col

significato di “trottola”, è la tecnica utilizzata facendo roteare velocemente una porzione di impasto tra le mani, fino a formare un panetto di forma sferica, pronto per la lievitazione.

Telo di etamina è un canovaccio a trama molto fine, particolarmente impiegato in cucina per filtrare succhi, fondi e salse.

Xantana addensante, gelificante ed elasticizzante, ricavato dalla fermentazione dell'amido di mais tramite un batterio (xanthomonas campestris) estratto dalla pianta del cavolo. Serve a dare più elasticità agli impasti.

A scuola di riso

Risotto alla milanese

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di riso carnaroli
120 g di midollo
100 g di parmigiano grattugiato
50 g di cipolla
100 g di burro
150 ml di vino bianco
zafferano in pistilli
olio extravergine di oliva

per il brodo di carne:
1 kg di ossa di manzo
500 g di ossa di pollo
400 g di pomodorini
200 g di sedano bianco
200 g di carote
100 g di cipolle

erbe aromatiche miste parmigiano

vi servono inoltre
cubetti di ghiaccio

Preparate il brodo: riempite di acqua una pentola capiente. Unite le ossa, il sedano e le carote tritati grossolanamente. Aggiungete il parmigiano, i pomodorini, le erbe

aromatiche e qualche cubetto di ghiaccio.

Tagliate la cipolla a metà e tostatela direttamente sul fornello, facendo attenzione a non carbonizzarla.

Unite la cipolla al brodo e fate bollire il tutto per circa 3 ore, togliendo di tanto in tanto la schiuma in superficie.

A parte, tritate la cipolla finemente e raccoglietela in una ciotola. Irrorate con abbondante olio extravergine di oliva, unite 2-3 cucchiai di vino bianco e mescolate bene.

Coprite con la pellicola trasparente e pastorizzate nel microonde per circa 7 minuti alla massima potenza.

Scaldate l’olio in un tegame, unite il riso e fatelo tostare, mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno.

Sfumate con il vino bianco, unite il brodo caldo (fino a 2-3 mm di altezza) e, quando inizierà a bollire, aggiungete la cipolla pastorizzata, lo zafferano e continuate a mescolare.

Prelevate il midollo dalle ossa, unite anche questo al risotto e fate cuocere per 15-20 minuti, aggiungendo brodo se necessario.

Quando mancherà 1 minuto al termine della cottura, levate il tegame dal fuoco e fate stemperare. Spolverizzate con il parmigiano grattugiato, unite il burro a fiocchetti e mantecate bene.

Il consiglio

Il consiglio dello chef

Se il risotto dovesse risultare troppo asciutto, aggiungete qualche cucchiaio di brodo prima di mantecare. Impiattate e servite.

Riso pilaf

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di riso arborio
650 ml di brodo di carne
50 g di cipolla
radicchio trevigiano
erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale

Tritate finemente la cipolla, raccoglietela in una ciotola con abbondante olio extravergine di oliva e fatela pastorizzare nel microonde, coperta con pellicola trasparente, per circa 7 minuti alla massima potenza.

Scaldate un filo di olio in una casseruola adatta anche alla cottura in forno e tostate il riso per pochi minuti, mescolando continuamente.

Tenete da parte circa un bicchiere di brodo e versatene il resto sul riso. Spegnete il fuoco.

Infornate la casseruola con il riso a 180 °C per 12-13 minuti, fino a quando il riso non avrà assorbito tutto il liquido.

Quindi sfornate, trasferite il riso in una teglia e allargatelo bene con un cucchiaio di legno, in modo da farlo raffreddare rapidamente.

Affettate sottilmente il radicchio e fatelo soffriggere, tenendone però un pochino da parte per la decorazione, con l'olio e un pizzico di sale.

Aggiungete il riso al radicchio in cottura. Unite un po’ di brodo e fate scaldare senza mescolare, quindi levate dal fuoco, unite la cipolla pastorizzata e mantecate.

Fate attenzione a non girare il riso sul fuoco. In questo modo eviterete di spappolare i chicchi e li manterrete sodi e integri.

Distribuite il riso nei piatti da portata, guarnite con il radicchio e qualche stelo di erba cipollina e portate in tavola.

La cipolla

pastorizzata

Cuocere la cipolla al microonde, coperta con la pellicola, permette una cottura al vapore che preserva gusto e dolcezza della cipolla. Questo è un trucchetto facile e veloce per preparare il fondo di cottura dei risotti senza temere di “bruciare” la cipolla che, in questo modo, non viene soffritta.

Arancine di riso

cook

Ingredienti (per 4-6 persone)

300 g di riso arborio
150 g di piselli già scottati
100 g di petto di pollo
100 g di polpa di manzo
100 g di rigaglie di pollo
200 g di salsa di pomodoro
150 g di uova
100 g di cipolla bianca pastorizzata
50 g di sedano bianco
20 g di prezzemolo
10 g di basilico
50 g di parmigiano grattugiato
70 g di burro
pangrattato

zafferano in polvere mozzarella
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Fate sciogliere in padella il burro con un filo di olio; quindi aggiungete il riso e lasciatelo tostare bene per qualche secondo. Unite parte del

brodo e, quando inizierà a bollire, aggiungete la cipolla pastorizzata e mescolate.

Unite lo zafferano e fate cuocere, aggiungendo il brodo rimasto un po' alla volta. Una volta pronto, levate

dal fuoco e mantecate con una noce di burro, il parmigiano grattugiato e circa metà delle uova per legare il tutto.

Trasferite il risotto in una teglia, allargatelo bene con un cucchiaio di

legno e lasciate raffreddare.

Tagliate il petto di pollo a dadini, conditelo con un filo di olio, regolate di sale e di pepe, e fate saltare in padella.

Preparate un ragù molto asciutto con la salsa di pomodoro, la polpa di manzo e le rigaglie tritate: raccoglietelo in una ciotola con i piselli, il basilico e il prezzemolo. Spolverizzate con il parmigiano e unite il pollo a dadini. Mescolate bene e tenete da parte.

Una volta freddo, trasferite il riso in una ciotola e compattatelo bene; quindi, con le mani bagnate, prendetene un po’, formate una piccola rientranza e farcite e con il ragù e la mozzarella a cubetti.

Richiudete il tutto con dell’altro riso e date forma sferica alle vostre arancine. Proseguite in questo modo fino a esaurire gli ingredienti.

Passate le arancine nella farina, quindi nell'uovo rimasto e infine nel pangrattato. Adagiatele su una griglietta e friggetele in abbondante olio ben caldo.

Quando saranno ben dorate, scolatele su un foglio di carta paglia, salate e servite.

Il consiglio dello chef

- La tostatura è un passaggio fondamentale nella cottura del riso: serve per sigillare e preparare i chicchi alla successiva cottura; se il riso non viene tostato, tirerà fuori l'amido e risulterà troppo colloso.

- Per la cipolla pastorizzata, ottimo metodo per preparare una base per il risotto, seguite le mie indicazioni a pagina 18.

Insalata di riso night & day

Ingredienti (per 4 persone)

180 g di riso carnaroli
120 g di riso venere
80 g di zucchine
70 g di speck
60 g di peperone giallo
60 g di carote
30 g di pinoli
erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Cuocete separatamente le due varietà di riso, tenendole al dente. A cottura ultimata, scolate, raccogliete tutto in una ciotola e tenete da parte.

Pulite le verdure e tagliatele a dadini. Scaldate un filo di olio in una padella e fate saltare le verdure. In base al loro tempo di cottura, rosolate prima le carote, poi i peperoni e, infine, le zucchine.

Unite anche lo speck tagliato a dadini, regolate di sale e di pepe, spegnete e lasciate raffreddare. A parte, tostate i pinoli in padella con un filo di olio.

Condite il riso con le verdure, i pinoli e l'erba cipollina tritata finemente. Irrorate con un filo di olio e mescolate bene.

Trasferite un po’ di riso in una cocotte inumidita, pressate bene con un cucchiaio e capovolgete il tutto su un piatto.

Distribuitevi sopra un altro po’ di riso, guarnite con qualche filo di erba cipollina e condite con un filo di olio a crudo.

Il consiglio

dello chef

Il riso carnaroli va cotto in acqua bollente; il riso venere, come il riso integrale, si cuoce partendo dall'acqua fredda per circa 45 minuti. Questo perché con l'acqua bollente la parte esterna del chicco si irrigidisce e il riso fa fatica a cuocere.

Paella valenciana

Ingredienti (per 8-10 persone)

per la crema di peperoni
750 g di peperoni rossi
750 g di pomodori maturi
400 g di cipolla bianca
50 g di aglio
prezzemolo
zafferano in pistilli
peperoncino
150 ml di olio extravergine di oliva
sale e pepe

per le carni
1 kg di cosce di coniglio
1 kg di cosce di pollo

750 g di capocollo di maiale
400 g di salsiccia
200 g di chorizo
100 g di scalogno
50 ml di olio extravergine di oliva
sale e pepe

per i molluschi e i crostacei
1 kg di vongole
1 kg di cozze
400 g di calamri
250 g di gamberoni
250 g di scampi
1 bicchiere di vino bianco
aglio
prezzemolo

peperoncino

per il brodo

ossa e ritagli di grasso della carne
cipolla
sedano
carote
zafferano in pistilli
sale

per le verdure

500 g di piselli sbollentati
400 g di funghi champignon

per il riso

1 kg di riso parboiled
zafferano in pistilli

per la finitura

prezzemolo tritato

1 ciuffetto di cerfoglio

qualche filo di erba cipollina

50 ml di olio extravergine di oliva

pepe bianco

Per la crema di peperoni: iniziate affettando le cipolle, trasferitele in un cutter, unite il prezzemolo e 2 spicchi di aglio e frullate, fino a ottenere una crema. Intanto, pelate e private dei semi i pomodori e tagliateli grossolanamente.

In un wok capiente, fate scaldare abbondante olio di oliva; versatevi la crema frullata e fate soffriggere tutto a fuoco lento. Intanto, tagliate i peperoni a quadratini, aggiungeteli al passato di cipolle e alzate la fiamma. Aggiungete al soffritto anche i pomodori.

Regolate di sale e di pepe, aggiungete un peperoncino a pezzetti e qualche pistillo di zafferano. Coprite con l'acqua e aspettate che arrivi a bollore, quindi abbassate la fiamma e fate cuocere per circa 1 ora, fino a che non si sarà formata una crema morbida e profumata.

Per il brodo: ponete una pentola piena di acqua sul fuoco, calatevi le ossa delle carni, unite la cipolla, le carote e il sedano. Aggiungete qualche pistillo di zafferano, regolate di sale e fate cuocere.

Iniziate a disossare le carni. Con un

coltello, incidete il coniglio all'altezza della paletta e scalzate dall'osso la carne. Quindi ripulite il filetto dal grasso e tenetelo da parte.

Fiammeggiate il pollo con un cannello, privatelo del grasso e disossatelo. Procedete così anche con

le altre carni e aggiungete tutte le ossa e i ritagli al brodo. Tagliate la salsiccia a tocchetti, ricavate dal coniglio dei bocconcini e, tagliate a pezzi il capocollo e il pollo e affettate il chorizo.

Insaporite le carni, tranne il chorizo,

con lo scalogno tritato, una macinata di pepe e un pizzico di sale; quindi trasferitele in una casseruola con un filo di olio. Fate rosolare le carni singolarmente, tenendo il fuoco alto per sigillarle bene. Una volta cotte, togliete e tenete da parte.

Pulite i funghi, tagliateli a pezzi grossi e fateli rosolare in una padella con un filo di olio, senza mai girarli. Quando iniziano a sfrigolare, date una rimestata, regolate di sale e profumate con una macinata di pepe fresco. Quando sono pronti, spegnete e tenete da parte.

Pulite accuratamente gli scampi e i gamberoni, tenendone qualcuno con il carapace. Disponeteli su una teglia unta con un filo di olio extravergine di oliva, sale e pepe, e fateli insaporire. Quindi trasferiteli in forno a 240 °C per pochi minuti.

Incidete la pelle del calamaro, tagliatelo a losanghe. Condite con un filo di olio, profumate con una macinata di pepe fresco, trasferite in una padella ben calda e fate rosolare. Quando i pezzetti di calamaro saranno cotti, togliete dal fuoco e tenete da parte.

In una padella, rosolate un filo di olio con 1 spicchio di aglio schiacciato, un pezzetto di peperoncino e il prezzemolo fresco tritato, aggiungete le cozze e le vongole e incoperchiate. Quando i molluschi avranno tirato fuori la prima acqua, eliminatela, rimettete la padella sul fuoco e aggiungete un bicchiere di vino bianco.

Proseguite la cottura con il coperchio. Quando le cozze e le vongole avranno tirato fuori la seconda acqua, filtratela e unitela al brodo di ritagli e di ossa. Una volta pronte, togliete le cozze e le vongole dal fuoco e tenete da parte.

Cominciate a comporre la paella. Disponete sul fondo di un tegame basso e largo la crema di peperoni, distribuite su questa il chorizo e sistemate in cerchio le altre carni.

Sul giro più esterno mettete i pezzetti di capocollo, quindi i bocconcini di pollo, poi i pezzetti di coniglio e infine la salsiccia. A questo punto aggiungete i funghi e completate sistemando al centro del tegame i calamari.

Spolverizzate in modo uniforme con una manciata di piselli. Ricoprite tutto con uno strato di riso, dello spessore di circa 1 cm.

Trasferite il tegame sul fuoco, irrorate la paella con il brodo di carne, fino a coprirla totalmente, e fate cuocere per 15 minuti, senza mai girarla.

Una volta pronta, togliete la paella dal fuoco e decoratela con i crostacei, disponendo quelli con il carapace a raggio, nella parte centrale del tegame. Unite le cozze a corona, qualcuna sgusciata e qualcuna con il suo guscio.

Spolverizzate con il prezzemolo tritato e con un ciuffetto di cerfoglio. Decorate con qualche filo di erba cipollina e irrorate tutto con un filo di olio extravergine di oliva.

Il consiglio

dello chef

- In questa ricetta è preferibile utilizzare il riso parboiled, perché la paella non è un risotto; non va mantecata e tutti i chicchi devono risultare ben sgranati.

- Nel caso vogliate cuocere la vostra paella in forno, vi basterà coprirla con un foglio di alluminio e farla cuocere per circa 25 minuti.

A scuola di gnocchi

Gnocchi di patate su fonduta di parmigiano

Ingredienti (per 4 persone)

per gli gnocchi
1 kg di patate
150 g di farina
120 g di fecola di patate
50 g di uova

20 g di tuorli
noce moscata
sale

per la fonduta
300 ml di panna
120 g di parmigiano grattugiato
40 g di tuorli
noce moscata
1 cucchiaio di roux (preparato con 100 g di burro e 100 g di farina)
sale e pepe

per la finitura
aceto balsamico

Lessate le patate in abbondante acqua leggermente salata; scolatele e pelatele.

Spolverizzate il piano di lavoro con parte della farina e passate le patate ancora calde allo schiacciapatate. Condite con un pizzico di sale e profumate con una grattugiata di noce moscata.

Unite la farina restante, tenendone da parte una manciata, la fecola, le uova e i tuorli; lavorate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Dividetelo in più parti, così da lasciarlo raffreddare bene.

Spolverizzate il piano di lavoro con la farina tenuta da parte e formate tanti filoncini. Di-sponeteli uno accanto all'altro e, con l'aiuto di un tarocco, ricavate gli gnocchi.

Rigate gli gnocchi passandoli, uno alla volta, sul retro di una grattugia e disponeteli su una teglia rivestita con carta forno. Per la fonduta: portate a bollore la panna con un pizzico di pepe e di noce moscata. Aggiungete il parmigiano e un pizzico di sale, e amalgamate con una frusta.

Quando il formaggio si sarà sciolto, levate dal fuoco, unite il roux e filtrate la salsa con un colino. Incorporate i tuorli e amalgamate. Lessate gli gnocchi, scolateli e fateli saltare direttamente in padella con la fonduta. Guarnite con qualche goccia di aceto e servite.

Gnocchi di patate ripieni di melanzane con pomodori confit

Ingredienti (per 4 persone)

2,4 kg di melanzane
pomodori datterini
la scorza di 1 arancia grattugiata
qualche rametto di timo
zucchero
olio extravergine di oliva
sale

per gli gnocchi
1 kg di patate già lessate
400 g di farina
100 g di fecola di patate
80 g di tuorli
sale

vi serve inoltre

1 coppapasta

Pelate le patate, passatele allo schiacciapatate e lasciatele intiepidire. Unite le farine, i tuorli e un pizzico sale, e lavorate il tutto velocemente.

Con un matterello stendete l'impasto a una sfoglia di 3-4 mm di spessore.

Con l’aiuto di un coppapasta ricavate tanti dischi. Preparate il ripieno: lavate le melanzane, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e praticate delle incisioni nella polpa. Salate, irrorate con un filo di olio e coprite con un foglio di carta forno, bagnato e strizzato.

Infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 45 minuti. Sfornate e, con l'aiuto di un cucchiaio, raccogliete la polpa in una ciotola; unite un filo di olio, regolate di sale, profumate con il timo e mescolate fino a ottenere una

purea.

Trasferite la purea ottenuta in un sac à poche e farcite i dischi, preparati in precedenza, con una noce di ripieno.

A questo punto richiudete i dischetti in due, dandogli la forma di una mezzaluna.

Con i rebbi di una forchetta sigillate bene i bordi. Preparate la salsa: miscelate il sale, lo zucchero, la scorza di arancia e il timo. Lavate i datterini, divideteli a metà e conditeli con la salsa. Irrorate con un filo di olio, disponeteli su una teglia rivestita con carta forno e fate cuocere in forno a 100 °C per circa 3

ore.

Appena i datterini saranno disidratati, frullateli e profumate con l'origano (tenetene da parte qualcuno intero). Immergete gli gnocchi in acqua bollente salata e, una volta venuti a galla, lasciateli sobbollire per circa 1

minuto.

Versate la salsa di pomodori in padella e fatela scaldare. Una volta pronti, scolate gli gnocchi e fateli saltare in padella con la salsa. Spegnete, disponete nei piatti, guarnite con i pomodorini tenuti da

parte, il timo e un filo di olio a crudo, e servite.

Il consiglio dello chef

- Scegliete patate farinose e un po' più vecchie: gli gnocchi avranno bisogno di meno farina e risulteranno più morbidi.

- Le patate vanno bollite con tutta la buccia e poi schiacciate bene per evitare che l'impasto sia troppo morbido (e si faccia l'errore di aggiungere troppa farina).

- L’impasto va lavorato subito e molto velocemente, giusto il tempo di assemblare gli ingredienti (possibilmente, facendo intiepidire prima le patate).

- Buttate uno gnocco nell’acqua bollente per capire se l’impasto ha la giusta consistenza: se si “disfa” aggiungete altra farina all’impasto.

- La cottura va fatta in una pentola grande e spaziosa. Gli gnocchi vanno immersi dopo essere stati leggermente scossi e dopo aver eliminato la farina in eccesso.

• Non girate troppo in fase di cottura e soprattutto non fatelo velocemente, gli gnocchi potrebbero perdere la loro forma.

• Non scolate gli gnocchi nello scolapasta: rischiereste di ammassarli, rovinandone la forma. Scolateli con un mestolo forato!

• Fate bollire gli gnocchi, scolateli nell'acqua fredda e trasferiteli in una ciotola. Ricopriteli con il latte e metteteli in frigorifero (in questo modo si conserveranno anche una giornata); quindi scolateli dal liquido, scottateli in acqua bollente e fateli

saltare in padella.

- Se congelate gli gnocchi, dovrete poi cuocerli in una pentola capiente con abbondante acqua bollente (altrimenti raffredderanno l'acqua di cottura e si spaccheranno).

Gnocchi alla romana

Ingredienti (per 4 persone)

1 l di latte intero
150 g di semola di grano duro
150 g di parmigiano grattugiato
60 g di uova intere
40 g di tuorlo d'uovo
100 g di burro
noce moscata
10 g di sale

vi servono inoltre
2 fogli silpat
1 coppapasta

Versate il latte in un pentolino, unite il sale, una grattugiata di noce moscata, mescolate e portate a bollore.

A questo punto calate il semolino e mescolate bene con una frusta per evitare che si formino grumi.

Abbassate la fiamma e fate cuocere per 15-20 minuti, fino a che il semolino non si staccherà dalle pareti della pentola.

Levate dal fuoco, unite il burro a tocchetti e il parmigiano, sempre mescolando.

Incorporate anche le uova e amalgamate bene fino a ottenere un composto uniforme.

Distribuite il semolino su un tappetino in silicone (silpat) e livellatelo allo spessore di 2 cm.

Coprite con un altro tappetino in silicone e schiacciate leggermente con le mani. Quindi, fate raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.

Trascorso il tempo di attesa, riprendete il semolino dal frigorifero e, con l'aiuto di un coppapasta bagnato, ricavate tanti dischetti.

Adagiate gli gnocchi uno accanto all’altro in una pirofila ben imburrata fino al riempimento della pirofila.

Spennellate gli gnocchi con il burro fuso, spolverizzate con un po' di parmigiano e infornate a 220 °C. Fate gratinare bene, sfornate e portate in tavola.

Curiosità

Per gli gnocchi alla romana occorrono solo pochi ingredienti. Si ottiene un gustosissimo primo piatto, una ricetta della tradizione laziale: un’idea facile, economica e di grande soddisfazione, in alternativa ai più classici e conosciuti gnocchi di patate.

Gnocchi della nonna

Ingredienti (per 4-6 persone)

1 l di latte intero
150 g di semola di grano duro
150 g di parmigiano grattugiato
100 g di burro
60 g di uova intere
40 g di tuorlo d'uovo
300 g di funghi champignon
150 g di prosciutto cotto
150 g di provolone
10 g di prezzemolo tritato
5 g di aglio
noce moscata
50 ml di olio extravergine d'oliva
10 g di sale

per la salsa mornay

500 g di salsa besciamella

100 ml di panna al 35% di materia grassa

60 g di tuorlo d'uovo

80 g di parmigiano grattugiato

1 g di pepe bianco

per decorare

sedano

timo

fiori commestibili

Realizzate la salsa mornay: raccogliete la besciamella in un pentolino, mettete sul fuoco e fate scaldare; versate in una ciotola e unite i tuorli e la panna.

Completate con il parmigiano grattugiato, profumate con una macinata di pepe e regolate di sale. Amalgamate accuratamente con una frusta, fino a ottenere un composto omogeneo.

Lavate i funghi e tagliateli a lamelle sottili. Fate scaldare un filo di olio in una padella con l'aglio in camicia schiacciato. Quindi togliete l'aglio e unite i funghi, avendo cura di girare solo quando l'olio comincia a sfrigolare.

Preparate l'impasto degli gnocchi: portate a bollore il latte con un pizzico di sale e una grattugiata di noce moscata. Calate la semola e cuocete mescolando per 15-20 minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete, il burro a tocchetti, parte del parmigiano e le uova.

Tagliate il provolone a dadini e unitelo all'impasto degli gnocchi, spolverizzate con il prezzemolo tritato, unite anche i funghi e il prosciutto e amalgamate bene.

Ungete una pirofila con il burro e velate con uno strato leggero di salsa mornay.

Con due cucchiai bagnati formate delle quenelle con l'impasto e disponetele a raggiera all'interno della pirofila, distanziandole l'una dall'altra, perché in cottura tenderanno a gonfiare.

Terminate con una quenelle al centro, velate ogni gnocco con la salsa mornay, spolverizzate con il parmigiano, accendete il grill del forno e lasciate gratinare fino a doratura.

Sfornate, spolverizzate con il timo, alcune foglioline di sedano, l'origano, i fiori commestibili e servite ben caldi.

Gnocchi alla parigina

Ingredienti (per 4 persone)

500 ml di latte intero
500 ml di salsa mornay
300 g di uova intere
250 g di farina 180 W
200 g di burro
50 g di parmigiano reggiano
noce moscata
sale e pepe

vi servono inoltre
burro
parmigiano grattugiato

Scaldate il latte sul fuoco, unite il burro, tenendone una piccola parte che servirà per la finitura, e fatelo sciogliere. Regolate di sale e, quando il latte avrà raggiunto il bollore, incorporate la farina tutta in una volta.

Cuocete a fuoco vivo, mescolando sempre in modo energico, fino a quando l'impasto non inizierà a staccarsi dalle pareti del pentolino.

Trasferite l’impasto ottenuto in una ciotola, profumate con la noce moscata, unite il parmigiano grattugiato e mescolate bene. Incorporate quindi le uova, un po’ alla volta, e amalgamate ancora. Quindi, trasferite il composto in un sac à poche con bocchetta liscia.

Fate scaldare sul fuoco una pentola piena di acqua e, quando avrà raggiunto il bollore, riprendete il sac à poche. Con una leggera pressione fate fuoriuscire il composto dalla bocchetta e tagliatelo con una lama bagnata, in modo da realizzare gli

gnocchi direttamente sopra la pentola.

Aspettate che gli gnocchi tornino a galla e fateli cuocere un paio di minuti; quindi trasferiteli in una ciotola con l'acqua fredda, in modo da arrestarne la cottura e mantenerli sodi.

Scolateli bene e trasferiteli su una teglia rivestita con un canovaccio bagnato.

Imburrate una pirofila, velate il fondo con uno strato di salsa mornay e distribuitevi sopra gli gnocchi.

Coprite con un altro strato di salsa e spolverizzate con il parmigiano grattugiato.

Unite il burro rimasto, che avrete fuso nel frattempo, infornate gli gnocchi a 200 °C per circa 20 minuti; quindi fateli gratinare con il grill, sfornate e servite.

La salsa

mornay

Adatta ad accompagnare verdure, pesce e ogni piatto gratinato, è una variante ricca della besciamella. Entrambe di origine francese, sono ormai classici internazionali. Per preparare una perfetta salsa mornay, seguite le mie indicazioni a pagina 119.

Gnocchi di ricotta al ragù di triglie

Ingredienti (per 4 persone)

per gli gnocchi

1 kg di ricotta di pecora
400 g di farina 180 W
100 g di uova intere
100 g di parmigiano grattugiato
70 g di erba cipollina
noce moscata
sale

per il ragù di triglie

600 g di triglie
300 g di salsa di pomodoro
100 ml di vino bianco
30 ml di olio extra vergine di oliva

finocchietto selvatico
1 spicchio di aglio

per la finitura
200 g di carote
100 g di pinoli
50 g di farina 180 W
20 g di semi di sesamo neri
finocchietto selvatico
olio extravergine di oliva

vi serve inoltre
1 anello di acciaio

Preparate gli gnocchi: spolverizzate il piano di lavoro con una parte della farina, distribuitevi sopra la ricotta e cospargete con quasi tutta la farina restante.

Unite l’erba cipollina tagliata sottilmente, il parmigiano, un pizzico di noce moscata e regolate di sale.

Formate una piccola fontana e rompetevi al centro le uova e iniziate a lavorare l'impasto.

Incorporate la farina restante e amalgamate bene, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Ricavate tanti filoncini di circa 2 cm di diametro e sitemateli sul piano di lavoro infarinato, uno accanto all’altro.

Con un tarocco ricavate gli gnocchi; quindi, rigateli facendoli scivolare, con una leggera pressione, sui rebbi di una forchetta.

Per il condimento: pulite le triglie, diliscatele, ricavatene i filetti e sciacquateli bene sotto l'acqua corrente.

Lasciateli poi asciugare su un foglio di carta assorbente da cucina e, con una lama ben affilata, tagliateli a dadini.

In una padella, fate rosolare l’aglio in un filo di olio extravergine di oliva. Quindi togliete l’aglio e unite le triglie. Profumate con un ciuffetto di finocchietto selvatico tritato al coltello e regolate di sale e di pepe.

Sfumate con il vino bianco, unite la salsa di pomodoro e fate cuocere per pochi minuti.

Tostate in padella i pinoli con un filo di olio, fateli asciugare su un foglio di carta assorbente da cucina e tenete da parte.

Pelate le carote e tagliatele a julienne. Passatele nella farina, eliminate quella in eccesso e friggetele nell'olio non troppo caldo, a circa 150 °C.

Quando saranno croccanti, scolatele su carta assorbente da cucina e spolverizzatele con i semi di papavero.

Lessate gli gnocchi in acqua bollente poco salata e, quando saliranno a galla, proseguite la cottura per altri 2 minuti circa. Scolateli e trasferiteli nella padella con il ragù di triglie. Fateli saltare e insaporire bene.

Con l’aiuto di un anello di acciaio, impiattate. Disponete sul fondo gli gnocchi, quindi la julienne di carote, un rametto di finocchietto selvatico e i pinoli tostati. Spolverizzate tutto con i semi di sesamo, irrorate con un filo di olio, sformate e servite.

A scuola di pasta fresca

icook

Impasto ricco di tuorli

Ingredienti (per 1 kg circa)

600 g di farina 180 W
400 g di semola di grano duro rimacinata
300 g di uova
100 g di tuorli
20 ml di olio extravergine di oliva
acqua

vi serve inoltre
1 macchina sfogliatrice

Setacciate le farine sul piano di lavoro e disponetele nella classica forma a fontana. Rompete al centro le uova, unite i tuorli e l'olio, e iniziate a lavorare con le mani, incorporando la farina un po' alla volta.

Aggiungete un po’ di acqua e continuate a lavorare per 7-8 minuti, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Coprite con la pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 1 ora.

Trascorso il tempo di riposo, dividete l'impasto in panetti e passateli più volte nella sfogliatrice, (prima sul numero 1, poi sul 5, poi sul numero 8 e infine 2 volte sul numero 9), spolverizzandoli di tanto in tanto con un po' di semola, fino a ottenere una pasta liscia e setosa.

Spolverizzate le strisce di pasta ottenute con abbondante semola e dividetele in rettangoli della lunghezza dei tagliolini, o del tipo di pasta che andrete a realizzare.

Il consiglio

Il consiglio dello chef

- Quando l’impasto viene steso molto sottilmente, come nel caso dei tagliolini, la pasta ha bisogno di maggiore tonicità. La semola di grano duro, l’olio e i tuorli danno tonicità, croccantezza e ricchezza di gusto all’impasto.

- Nelle paste all’uovo ripiene, invece, si utilizzano le uova intere, perché l’albume apporta maggior elasticità all’impasto e ne impedisce la rottura durante la farcitura della pasta.

Cannelloni di tagliolini, spinaci allo zenzero, ragù di molluschi

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di tagliolini arricchiti di tuorli

per gli spinaci
600 g di spinaci
60 g di burro
10 g di zenzero fresco
5 g di aglio
sale e pepe

per il ragù di molluschi
400 g di cozze già cotte
300 g di vongole veraci già cotte
200 g di salsa di pomodoro
150 g di pomodori datterini
aglio

basilico
timo sfogliato
zenzero
zucchero
30 ml di olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi serve inoltre
finocchietto selvatico

Lessate i tagliolini in abbondante acqua bollente salata. Una volta cotti, scolateli su una teglia rivestita con carta forno e schiacciateli con un altro foglio di carta forno, in modo da formare un rettangolo.

Preparate il ripieno. Fate fondere il burro in una padella, unite lo zenzero e poco aglio grattugiati e aggiungete le foglie degli spinaci ben lavate. Mescolate con un cucchiaio di legno e fate rosolare bene. Regolate di sale e di pepe, spegnete e lasciate raffreddare.

Riprendete i tagliolini ormai freddi e pareggiate bene i bordi con un coltello. Trasferite il rettangolo di pasta ottenuto su un foglio di pellicola trasparente e distribuitevi sopra il ripieno di spinaci, dalla parte del lato lungo.

Aiutandovi con la pellicola trasparente, arrotolate il rettangolo di pasta realizzando un rotolo, chiudetelo a caramella e trasferitelo in frigorifero per 2-3 ore.

Nel frattempo, preparate il ragù. Tagliate i pomodorini a metà e raccoglieteli in una ciotola. Mettete sul fuoco l'olio con uno spicchio di aglio e fatelo soffriggere; quindi eliminatelo e unite al soffritto lo zenzero tagliato a julienne. Fate rosolare bene e togliete dal fuoco.

Unite i pomodorini, il sale e un po' di zucchero e lasciate caramellare sul fuoco. Profumate con il timo, unite la salsa di pomodoro e fate cuocere per 5 minuti a fiamma vivace. Quindi, aggiungete al sugo le cozze e le vongole sgusciate, tenendone da parte qualcuna per la decorazione finale. Spegnete, profumate con il basilico e un filo di olio a crudo e tenete da

parte.

Trascorso il tempo, riprendete il rotolo di tagliolini e privatelo della pellicola trasparente. Tagliatelo a metà e fatelo rosolare in una padella con un filo di olio, iniziando dalla

parte della chiusura, per sigillarlo bene.

Disponete i cannelloni su un piatto da portata con il ragù di molluschi. Irrorate con un filo di olio a crudo, guarnite con il finocchietto selvatico,

completate con i molluschi interi e servite.

Il consiglio dello chef

Per evitare che il rotolo di tagliolini si apra in padella, rovinando la ricetta, si devono osservare alcuni accorgimenti: bisogna far riposare per il tempo necessario il rotolo in frigorifero; la pasta non deve essere troppo sottile; il rotolo va saldato bene in padella dal lato della chiusura, in modo che risulti ben sigillato.

Lasagnette tricolore, quenelle di melanzane, tartare scottata di gamberi in salsa al curry

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la pasta all'uovo gialla
400 g di semola di grano duro rimacinata
80 g di tuorlo
1 g di curry in polvere
acqua
10 ml di olio extra vergine di oliva
5 g di sale

per la pasta all'uovo nera
200 g di semola di grano duro rimacinata
80 g di uova intere
5 g di nero di seppia
acqua

5 ml di olio extra vergine di oliva
2 g di sale

per la pasta all'uovo rossa
200 g di semola di grano duro rimacinata
50 g di uova intere
20 g di concentrato di pomodoro
acqua
5 ml di olio extravergine di oliva
2 g di sale

per la tartare di gamberi
200 g di gamberi rossi
100 g di pomodori
scampi
timo

2 g di origano
10 ml di olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la salsa al curry
150 ml di vino bianco
120 ml di panna
100 ml di bisque
roux pastorizzato nocciola (per il roux 100 g di burro e 100 g di farina)
60 g di scalogni
2 g di curry in polvere
olio extravergine di oliva
sale

per la quenelle di melanzane
400 g di melanzane

maggiorana
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la finitura
erba cipollina

vi servono inoltre
macchina sfogliatrice
1 anello di acciaio

Preparate gli impasti singolarmente. Raccogliete gli ingredienti nel vaso della planetaria e lavorate con il gancio, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. È importante che i tre impasti abbiano tutti la stessa consistenza, perché andranno tirati in un’unica sfoglia.

Passate gli impasti nella sfogliatrice (al numero 1), in modo da ottenere tre sfoglie non troppo sottili. Con una rotella liscia, pareggiate bene i bordi e ricavate delle striscioline di 2 cm di larghezza per la pasta gialla e di 1

cm di larghezza per la pasta nera e rossa.

Formate un rettangolo, alternando le striscioline di pasta gialla, rossa e nera e appiattite con le mani in modo da saldare gli strati tra di loro.

Passate nuovamente la pasta nella sfogliatrice (al numero 9), così da ottenere una sfoglia sottile. Con l'aiuto di una rotella, ricavate tanti quadrati delle stesse dimensioni e fateli riposare su un piano di lavoro infarinato.

Preparate la salsa al curry. Tritate lo scalogno e fatelo soffriggere in un pentolino con l'olio extravergine di oliva. Unite quindi il fumetto di pesce, il vino bianco e il curry e fate ridurre.

A questo punto, incorporate la panna e portate a bollore; aggiungete il roux e amalgamate bene. Spegnete, filtrate e tenete da parte.

Per la tartare. Tritate al coltello i gamberi con il timo e raccoglieteli in una ciotola. Unite l'origano, l'olio, i pomodori tagliati a dadini, il sale e una grattugiata di pepe; quindi mescolate bene.

Ungete una teglia con un filo di olio, ponete al centro un anello di acciaio e riempitelo, fino ai 2/3 dell'altezza, con il composto ottenuto. Pressate bene, ponete sopra un altro cucchiaio di tartare e sformate. Condite con un filo di olio, aggiungete nella stessa teglia anche uno scampo e fate cuocere in forno a 200 °C per 2 minuti.

Per la quenelle di melanzane. Tagliate le melanzane a metà, incidetene la polpa a rombetti, ponetele su una teglia, conditele con olio, sale e pepe, e copritele con un foglio di carta forno bagnata e strizzata. Infornate a 180 °C per 40 minuti.

A cottura ultimata, raccogliete la polpa di melanzane in un telo di etamina e strizzate per bene per fargli perdere tutta l'acqua in eccesso. Tritate la polpa delle melanzane al coltello, raccoglietela in una ciotola, profumate con la maggiorana, irrorate

con l’olio e mescolate bene.

Con l’aiuto di due cucchiai formate 3 quenelle e disponetele sul fondo di un piatto da portata.

Lessate le lasagnette in acqua bollente salata e, una volta cotte, scolatele. Adagiate un quadrato di pasta sulle quenelle, ponetevi sopra un'altra quenelle di melanzane e irrorate con la salsa al curry. Coprite con un altro strato di pasta e ponetevi sopra la tartare di gamberi e lo scampo. Condite con un filo di olio, guarnite con l'erba cipollina e

servite.

Pasta all’uovo per pasta ripiena

Ingredienti

500 g di farina 180 W

500 g di semola di grano duro rimacinata

450 g di uova intere

50 ml di vino bianco

30 ml di olio extra vergine di oliva

1. Setacciate le farine e raccoglietele nel vaso della planetaria. Unite l'olio e iniziate a lavorare con il gancio. Incorporate le uova, uno alla volta, versate il vino e un goccio di acqua e continuate ad amalgamare fino a quando l'impasto non si sarà staccato completamente dalle

pareti della planetaria. A questo punto spegnete e continuate a impastare con le mani. Coprite con la pellicola trasparente e lasciate riposare.

2. Trascorso il tempo, riprendete l'impasto, dividetelo in più parti e passatele più volte nella sfogliatrice, fino a

ottenere una striscia di pasta sottile.

Tortelloni con pomodori secchi al burro

Ingredienti

400 g di pasta all’uovo

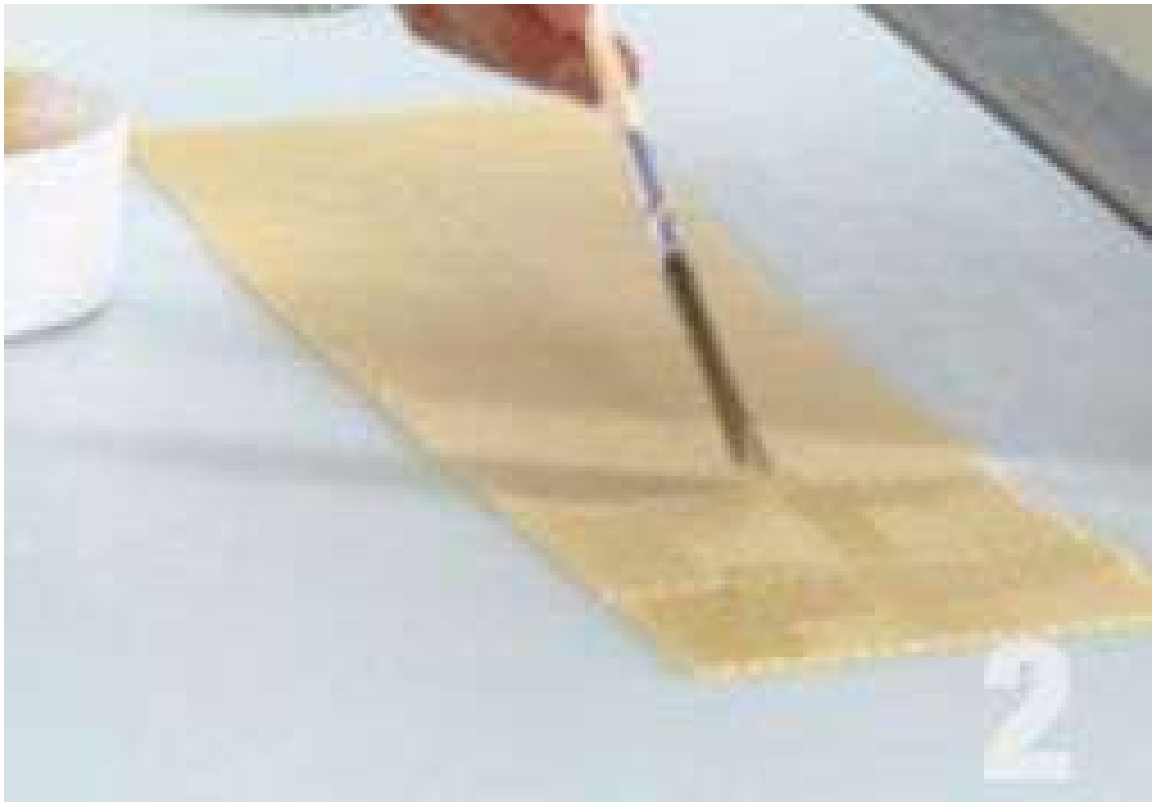
per il ripieno
300 g di patate lessate
100 g di parmigiano reggiano

50 g di uova intere
60 g di tuorli
pomodori secchi
sale e pepe

per il condimento
120 g di burro
qualche pomodorino secco
parmigiano grattugiato
alloro
sale e pepe

vi servono inoltre
macchina sfogliatrice
un uovo per spennellare

Tritate al coltello i pomodori secchi e raccoglieteli in una ciotola con le patate schiacciate. Unite le uova, i tuorli e il parmigiano grattugiato e mescolate bene.



Passate la pasta all'uovo nella sfogliatrice e formate una striscia di pasta sottile. Con l'aiuto di una rotella rifilate bene i bordi e ricavate dei quadrati di 5 cm di lato. Spennellate due lati dei quadrati di pasta con l'uovo sbattuto.

Trasferite il ripieno in un sac à poche e farcite i tortelloni al centro, lasciando abbastanza impasto per poterli chiudere.

Chiudete ogni tortellone, formando prima un triangolo e poi unendo al centro i due angoli esterni, dando la classica forma ai tortelloni.

Fate fondere in una padella il burro e profumate con qualche foglia di alloro. Lessate i tortelloni in abbondante acqua salata. Una volta cotti, scolateli, trasferiteli nella padella con la salsa al burro e mantecate bene.

Servite i tortelloni, condite con un pomodorino secco a pezzetti, le scaglie di parmigiano e una grattugiata di pepe. Completate con una foglia di alloro e portate in tavola.

Tortellini all’emiliana

Ingredienti (per 4 persone)

per il ripieno
250 g di lonza di maiale
200 g di mortadella
150 g di prosciutto di Parma
60 g di parmigiano reggiano grattugiato
60 g di uova intere
noce moscata
pepe bianco

per la pasta
300 g di farina 180 W
150 g di uova intere

per la finitura

brodo di carne chiarificato
timo fresco
cerfoglio fresco

vi servono inoltre
macchina sfogliatrice
tritacarne

Preparate la sfoglia. Mettete nel vaso della planetaria la farina e unite le uova, poche alla volta. Fate amalgamare bene, quindi trasferite l'impasto sul piano di lavoro e lavoratelo brevemente con le mani, fino a ottenere un composto asciutto e compatto. Avvolgetelo con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare per almeno 2 ore.

Fate rosolare la lonza tagliata a pezzettoni in un tegame con un filo di olio extravergine di oliva. Regolate di sale e di pepe, spegnete e tenete da parte.

Tagliate la mortadella e il prosciutto crudo a listarelle e il maiale, ben cotto, a pezzetti.

Passate al tritacarne il maiale, quindi la mortadella e infine il crudo, e raccogliete il trito ottenuto in una terrina.

Unite al trito il parmigiano, l'uovo e la noce moscata e amalgamate bene con una forchetta. Lasciate rassodare in frigorifero per almeno 2 ore.

Trascorso il tempo di riposo, passate la pasta nella sfogliatrice e stendetela a uno spessore sottile. Ricavate tanti quadrati di 3x3 cm.

Spennellateli leggermente con poca acqua, quanto basta per eliminare l’eccesso di farina.

Disponete al centro di ogni quadrato una pallina di ripieno, lasciate abbastanza spazio sui bordi per poterli chiudere.

Chiudete ogni tortellino, ripiegando la sfoglia su se stessa, in modo da formare un triangolo.

Quindi, ripiegate la punta verso l'interno e unite i due lembi, in modo da formare i tortellini. Disponeteli su una spianatoia e lasciateli asciugare.

Fate cuocere i tortellini in abbondante acqua bollente salata, quindi scolateli e trasferiteli nei piatti da portata.

Irrorate con il brodo chiarificato, decorate con le foglioline di timo e cerfoglio e servite.

Ravioloni alle erbette di campo e uovo fondente

Ingredienti (per 4 persone)

per il ripieno

300 g di ricotta di pecora
100 g di spinaci
50 g di borragine
50 g di uova intere
80 g di tuorlo d'uovo
50 g di parmigiano reggiano grattugiato
1 spicchio di aglio
timo
cerfoglio
erba cipollina
noce moscata
sale e pepe

olio extravergine di oliva

per la pasta

300 g di farina 180 W

150 g di uova intere

per la finitura

burro

erbe aromatiche

Fate scaldare un filo di olio in un tegame capiente, unite l’aglio in camicia, quindi calatevi gli spinaci, coprite con il coperchio e fate rosolare.

Appena gli spinaci iniziano ad appassire, unite in padella il cerfoglio, le foglie di borragine, il timo sfogliato e l’erba cipollina spezzettata, regolate di sale e fate cuocere.

Una volta cotti, trasferite gli spinaci in una terrina con la ricotta setacciata e il parmigiano grattugiato e mescolate bene.

Profumate con un pizzico di noce moscata, incorporate le uova intere e mescolate ancora. Quando sarà ben amalgamato, trasferite il ripieno in un sac à poche.

Preparate l’impasto. Mettete nel vaso della planetaria la farina e unite le uova, poche alla volta. Fate amalgamare bene, quindi trasferite l’impasto sul piano di lavoro e lavoratelo brevemente con le mani fino a ottenere un composto asciutto e compatto. Avvolgetelo con la pellicola trasparente e lasciatelo

riposare per almeno 2 ore.

Trascorso il tempo di riposo, passate la pasta nella sfogliatrice e stendetela a uno spessore sottile. Ricavate tanti dischi e spennellatene leggermente il bordo con poca acqua.

Disponete al centro dei dischi un cerchio di ricotta, lasciando al centro lo spazio per il tuorlo.

Unite al centro il tuorlo, ricoprite con un altro disco di pasta e sigillate, pizzicando bene i bordi.

Preparate la salsa al burro. Trasferite il burro in un pentolino con un po’ di acqua calda e realizzate una cremina, tenendo sempre in movimento il pentolino per emulsionare bene.

Scottate un raviolo alla volta in acqua bollente salata, avendo cura che l’uovo non diventi sodo.

Scolatelo e trasferitelo nella padella con il burro. Unite una spolverizzata di parmigiano e fate colorire leggermente.

Unite al raviolone la salsina di cottura, guarnite con le erbette, profumate con il pepe e servite.

Raviolini del plin

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di pasta all'uovo

per il ripieno
200 g di sottopaletta di manzo
200 g di cosce di coniglio
150 g di capocollo di maiale
200 g di scarola
100 g di spinaci
100 g di cipolla
100 g di sedano
100 g di carote
150 g di uova
50 g di parmigiano reggiano
salvia

rosmarino
noce moscata
150 ml di vino rosso
50 ml di olio extravergine di oliva sale e pepe

per la salsa al burro
burro
timo
rosmarino

Stendete la pasta all'uovo fino a farne una sfoglia sottile e ricavatene dei rettangoli. Disponete sul lato lungo del primo rettangolo le palline di ripieno, ottenuto amalgamando tutti gli ingredienti con l'aiuto di un mixer. Ripiegate la pasta sul ripieno, in modo da formare un cordoncino di circa 1,5 cm di larghezza, e fatela

aderire bene.

Pizzicate il cordoncino di pasta tra una parte di ripieno e l'altra, in modo da separare i ravioli. Quindi, divideteli con una rotella dentellata e lessateli in abbondante acqua bollente salata.

Preparate la salsa al burro. Fate fondere sul fuoco una noce di burro con il timo e il rosmarino. Unite un po' di acqua di cottura dei ravioli. Levate dal fuoco la salsa e incorporate altro burro freddo a pezzetti e un goccio di acqua fredda. Rimettete sul fuoco e scaldate senza portare e ebollizione.

Una volta cotti, scolate i ravioli, trasferiteli nella padella con la salsa al burro, mantecate e servite.

A scuola di zuppe e creme

Crema di carote, zenzero e gamberi al vapore

Ingredienti (per 4 persone)

1 l di brodo vegetale
500 g di carote
400 g di gamberoni
300 g di patate
100 g di porri

10 g di cerfoglio
1 radice di zenzero
mentuccia
50 g di burro
50 ml di olio extravergine di oliva sale e pepe

Tagliate i porri a rondelle e fateli soffriggere con l'olio in una casseruola, non troppo a lungo, in modo che mantengano intatto il colore.

Tagliate le patate e le carote a dadini

e unitele al soffritto. Salate, pepate e aromatizzate con il cerfoglio.

A questo punto unite il brodo, che avrete realizzato in modo classico e fatto sobbollire per circa 1 ora, e fate cuocere a fuoco dolce, mescolando di

tanto in tanto.

Quando la zuppa sarà cotta, spegnete il fuoco, mantecate con il burro e trasferitela nel bicchiere del mixer a immersione. Pelate e mondate lo zenzero e spolverizzatene una

grattugiata sulla zuppa, dopodiché frullate il tutto con un mixer a immersione.

Eliminate la testa dei gamberi e sgusciateli, lasciando la coda attaccata.

Incideteli ed eliminate il filamento nero dell'intestino, aiutandovi con la punta di una lama.

Tagliateli per il lungo, in modo che si arriccino durante la cottura, e lavateli bene sotto l’acqua corrente.

Trasferite i gamberi in una vaporiera, incoperchiate e cuocete a fiamma alta per un paio di minuti.

Distribuite la crema in un piatto da portata, unite una piccola quantità di zenzero tagliato a dadini molto piccoli.

Disponete al centro i gamberi. Irrorate con un filo di olio, guarnite con delle foglioline di mentuccia e servite.

Il consiglio

dello chef

La crema è diversa dalla vellutata. Nella vellutata vengono aggiunti grassi, come il roux, che la legano e la rendono più cremosa.

Crema di piselli e uovo poché

Ingredienti (per 4 persone)

1 l di brodo vegetale
500 g di piselli freschi
100 g di parmigiano grattugiato
50 g di cipolla
30 g di burro
qualche foglia di salvia
sale e pepe

per l'uovo poché
1 l di acqua
200 g di uova intere
100 ml di aceto bianco

per la finitura
cerfoglio

olio extravergine di oliva

vi servono inoltre
cubetti di ghiaccio

Sgranate i piselli e fateli rosolare in una padella con il burro e la cipolla tagliata finemente.

Unite un goccio di acqua, profumate con qualche foglia di salvia e regolate di sale e di pepe.

Quando tutto sarà ben rosolato, unite il brodo e lasciate cuocere a fuoco dolce.

Una volta pronti, raccogliete i piselli nel bicchiere del mixer, unite il parmigiano e frullate bene con il mixer a immersione.

Filtrate la crema ottenuta con un colino a maglie fitte e tenete da parte.

Preparate l’uovo poché. Fate scaldare sul fuoco l’acqua con l’aceto e portate a bollore. A questo punto, con l’aiuto di una frusta, create un vortice nell’acqua.

Rompete l’uovo in una ciotolina e versatelo nel vortice. Create movimento con la frusta, cercando di non rompere l’uovo.

Fatelo cuocere, quindi scolatelo e trasferitelo in una ciotola con del ghiaccio, in modo che si arresti la cottura.

Servite la crema di piselli nel piatto da portata, adagiatevi sopra l'uovo poché, guarnite con un ciuffetto di cerfoglio, irrorate con un filo di olio a crudo e servite.

Il consiglio

dello chef

Rompete l’uovo in una ciotolina, in questo modo sarà più facile versarlo direttamente nella pentola.

Crema di spinaci con chicche di pollo

Ingredienti (per 4 persone)

per la crema
300 g di spinaci
150 g di patate
100 g di cipolla bianca
500 ml di latte intero
100 ml di panna al 35% di materia grassa
100 g di parmigiano grattugiato
50 ml di olio extravergine d'oliva
noce moscata
sale e pepe

per le chicche di pollo
200 g di petto di pollo
150 ml di panna al 35% di materia

grassa
10 ml di porto
olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi servono inoltre
fiori commestibili
olio extravergine di oliva

Tagliate il pollo a dadini, raccoglietelo nel bicchiere del mixer con il sale e il pepe e aromatizzate con il porto.

Iniziate a frullare; quindi unite, poca alla volta, la panna e continuate a frullare.

Trasferite la farcia ottenuta in un sac à poche con bocchetta rigata e formate delle lunghe strisce su una teglia rivestita con carta forno. Condite con un filo di olio, regolate di sale e di pepe e infornate a 180 °C per qualche minuto.

Sfornate, lasciate raffreddare e tagliate i rotolini di pollo a rondelle, in modo da realizzare delle chicche.

Preparate la crema di spinaci. In una padella fate soffriggere la cipolla tagliata finemente, unite gli spinaci e profumate con una grattugiata di noce moscata.

Aggiungete anche le patate tagliate a dadini e regolate di sale. A questo punto incorporate il latte e fate cuocere per circa 20 minuti. Trascorso il tempo, spegnete e lasciate raffreddare.

Trasferite nel bicchiere del mixer a immersione, unite la panna e il parmigiano e frullate, fino a quando non otterrete un composto uniforme e spumoso.

Servite la crema di spinaci nel piatto da portata e adagiatevi sopra le chicche di pollo.

Completate guarnendo con alcuni fiorellini commestibili, irrorate con un filo di olio a crudo e servite.

Il consiglio dello chef

I fiori commestibili, generalmente, sono utilizzati come finitura dei piatti. Se avete qualche dubbio sulla provenienza o sulla tossicità di alcune specie, potete anche eliminarli dalla preparazione.

Zuppetta di pesce e cannellini in vasocottura

Luca
Montersino
icook

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di triglie
200 g di gallinella
150 g di calamari
150 g di gamberi
150 g di cozze
100 g di vongole
500 ml di fumetto di pesce
80 g di fagioli cannellini lessati
50 g di concentrato di pomodoro
20 g di scalogno
erba cipollina
timo
100 ml di vino bianco
olio extravergine di oliva

sale e pepe

per la tapenade

100 g di olive nere
20 g di pinoli
aglio
10 ml di succo di limone
50 ml di olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi serve inoltre

macchina per sottovuoto
contenitori di vetro per vasocottura

Sfilettate le triglie e ricavatene i due filetti, fate altrettanto con la gallinella, tagliate a pezzetti i calamari, pulite i crostacei. Sciacquate e fate spurgare le cozze e le vongole, dopodiché disponete tutto su una teglia.

Tagliate lo scalogno a lamelle e sminuzzate con un coltello l'erba cipollina e il timo. Profumate i pesci con il trito di erbe, aggiungete una macinata di pepe fresco, condite con un filo di olio, un goccio di vino e un pizzico di sale e lasciate insaporire il pesce.

Iniziate a comporre i vasetti. Disponete sul fondo i filetti di pesce, adagiatevi sopra le vongole e le cozze con il guscio e i calamari.

Quindi unite i fagioli cannellini, un cucchiaino di concentrato di pomodoro e proseguite in questo modo, fino a riempire i 3/4 del vaso.

Coprite tutto con il fumetto, irrorate con un filo di olio di oliva, profumate con una macinata di pepe, chiudete e ponete sottovuoto. Sigillate il coperchio del vaso con le graffette, quindi trasferite nel forno a microonde per 2-3 minuti. Trascorso il tempo, sfornate e fate sobbollire ancora per qualche minuto lontano dal

fuoco.

Preparate la tapenade di olive. Nel bicchiere del frullatore a immersione, mettete le olive, i pinoli e un pezzetto di aglio. Irrorate con il succo di limone, profumate con una macinata di pepe fresco e frullate. Emulsionate la salsa, aggiungendo a filo l'olio, fino a ottenere una crema morbida e

profumata. Trascorso il tempo, aprite il vaso e servite la zuppetta di pesce e cannellini, accompagnandola con la tapenade.

Il consiglio dello chef

La vasocottura è un metodo semplice e salutare per preparare ottimi piatti. Vi consiglio di servire le pietanze direttamente nei vasetti in cui le avete preparate, farete sicuramente una bella figura con i vostri commensali.

Bouillabaisse alla marsigliese

Luca
Montersino
icool

Ingredienti (per 4-6 persone)

per il brodo di pesce

1 kg di pesci da zuppa (scorfano, gallinella, nasello, triglia, merluzzo)
400 g di pomodori maturi
100 g di cipolla
20 g di finocchio selvatico
5 g di semi di finocchio
1 o 2 chiodi di garofano
aglio
alloro
peperoncino
50 g di concentrato di pomodoro
50 ml di liquore all'anice
1 bicchiere di vino bianco

per la bouillabaisse

600 g di rana pescatrice
400 g di filetti di scorfano
300 g di filetti di triglie
200 g di cozze
200 g di calamari
200 g di gamberoni
200 g di scampi
300 g di patate
150 g di finocchi
10 g di aglio
2 g di zafferano in pistilli
30 ml di liquore all'anice

per la salsa

300 g di patate già lessate

30 g di senape
10 g di aglio
1 g di peperoncino
30 ml di aceto bianco
50 ml di olio extravergine di oliva
sale

per la guarnizione
pane casareccio
olio extravergine di oliva
finocchietto selvatico

Per il brodo di pesce: tamponate la gallinella con carta assorbente da cucina, infilate il coltello nella pancia e, seguendo la lisca centrale, tagliate fino in fondo. Ricavate i due filetti e teneteli da parte.

Procedete a sfilettare anche il nasello, lo scorfano, le triglie e il merluzzo. Ricavatene i filetti e mettete da parte. Tenete i ritagli, le lische e le teste per il brodo.

Sbucciate le cipolle, tagliatele a julienne e fatele rosolare in una casseruola con un filo di olio extravergine di oliva.

Unite l’alloro, l’aglio tagliato a lamelle, un peperoncino tagliato a pezzetti, i semi di finocchio, il finocchietto e 1 o 2 chiodi di garofano. Quando la cipolla sarà appassita, sfumate il soffritto con il liquore all’anice e il vino.

A questo punto, unite le lische e le teste dei pesci sfilettati, regolate di sale e profumate con una macinata di pepe fresco. Sgusciate anche i gamberi e calate i carapaci nella casseruola.

Sciacquate i pomodori, tagliateli in quattro e aggiungeteli al resto. Unite anche il concentrato di pomodoro e fate insaporire.

Quindi coprite con abbondante acqua fredda e cuocete a fuoco medio la zuppa per 1 ora e mezza, schiumando di tanto in tanto.

In una padella capiente, fate rosolare l'aglio schiacciato e il peperoncino a pezzetti in un filo di olio extravergine di oliva. Calate nel soffritto le cozze e chiudete con il coperchio. Quando le cozze avranno tirato fuori la prima acqua, scolatela, sfumate tutto con il liquore all'anice e rimettete sul fuoco con il coperchio.

Quando le cozze avranno tirato fuori la seconda acqua, filtratela e conservatela per aggiungerla al brodo in un secondo momento. Fate rosolare le cozze in padella, fino a che non saranno aperte, quindi irrorate con un filo di olio a crudo, spegnete e tenete

da parte.

Intanto mondate i finocchi, eliminate le foglie esterne più dure e tagliateli in quattro. Fateli sbollentare in acqua bollente salata per qualche minuto, quindi scolateli, tagliateli a spicchi e

tenete da parte.

Sbucciate le patate e fatele a tocchetti di media grandezza; lessatele in acqua bollente con i pistilli di zafferano e fatele cuocere per qualche minuto. A metà cottura scolatele e

unitele alla zuppa.

Per la salsa: frullate 300 g di patate lesse con la senape, l'aceto, qualche lamella di aglio, un peperoncino tagliato a pezzetti e qualche mestolo di brodo o acqua di cottura dei finocchi. Emulsionate con il mixer a

immersione, unendo a filo l'olio. Quando la salsa avrà raggiunto la consistenza di una maionese lenta, regolate di sale e tenete da parte.

A questo punto tagliate i calamari ad anelli e sfilettate la rana pescatrice. Seguendo la linea dell'osso centrale,

incidete la carne, tagliate per il lungo e ricavatene i filetti. Quindi tagliate un filetto di rana pescatrice e ricavatene dei bocconcini.

Trascorso il tempo, togliete dal fuoco la zuppa e filtratela al passaverdure. Trasferitela in una padella bassa e larga, rimettete sul fuoco e iniziate a unirvi i filetti di pesce, in base al loro

tempo di cottura. Aggiungete per primi gli anelli di calamari, unite altri pistilli di zafferano e aromatizzate con dell'altro liquore all'anice. Unite alla zuppa anche le patate e i finocchi già lessati e i bocconcini di rana pescatrice.

Procedete, disponendo con delicatezza nella casseruola i filetti della gallinella, del merluzzo, dello scorfano, del nasello e delle triglie. Unite per ultimi i crostacei: prima i gamberoni e poi gli scampi lasciati interi, con il loro carapace.

A questo punto, unite le cozze, metà sgusciate e metà con il guscio. Versate nella bouillabaisse l'acqua delle cozze già filtrata e lasciate sobbollire per qualche minuto.

Tagliate il pane a fette sottili e

disponetele su una teglia rivestita con carta forno. Spennellatele con un filo di olio extravergine di oliva e fatele tostare in forno. Quando saranno dorate, tiratele via e cospargetele con la salsa di patate e senape all'aglio.

Assaggiate la zuppa, regolando di

sale se necessario. Profumate la bouillabaisse con una macinata di pepe fresco, irrorate con un filo di olio a crudo e spolverizzate con una manciata di finocchietto selvatico tritato al coltello. Accompagnate la bouillabaisse con le fette di pane e servite.

Il consiglio dello chef

• Quando sfilettate i pesci, lasciate un po' di polpa attaccata alla lisca centrale, il brodo risulterà più ricco e gustoso.

• Nella preparazione della classica bouillabaisse, lo scorfano e la gallinella non devono mai mancare. Gli altri pesci per il brodo possono essere sostituiti in base ai gusti o alle esigenze.

• Quando calate i filetti di pesce nella casseruola con la zuppa, ricordatevi di farlo con molta cura e delicatezza, per evitare che la polpa si sfilacci o si rompa, rovinando la ricetta.

A scuola di salse

Salsa di pomodoro

Ingredienti (per 600 g circa)

500 g di pomodori maturi
1 cipolla
1 carota
1 gambo di sedano
1 spicchio di aglio
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

basilico
burro
olio extravergine di oliva

per l'infuso
1 spicchio di aglio
timo
basilico
maggiorana
burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Per l’infuso: raccogliete gli odori e lo spicchio di aglio in una padella, fate rosolare con un filo di olio di oliva e una noce di burro, salate e pepate. Una volta raggiunto il bollore, spegnete e tenete da parte.

Lavate, mondate e tritate grossolanamente la cipolla, la carota e il sedano. Trasferiteli in una padella con un filo di olio extravergine di oliva, il basilico, lo spicchio di aglio schiacciato e lasciate soffriggere.

Lavate sotto l'acqua corrente i pomodori, asciugateli bene, tagliateli in 4 e uniteli al soffritto. Aggiungete lo zucchero e il concentrato di pomodoro e lasciate caramellare.

Unite l’acqua necessaria a cuocere il sugo per circa 1 ora, senza coperchio e a fiamma alta. Quando la salsa è ancora liquida, unite l’infuso e proseguite la cottura per qualche minuto.

A questo punto, passate la salsa al passa-verdure, rimettete sul fuoco e fate addensare leggermente.

Cuocete a fuoco moderato fin quando la salsa non si sarà rappresa, spegnete e servite.

Luca
Montersino

Salsa marinara salsa di pomodoro veloce

Ingredienti (per 500 g circa)

500 g di passata di pomodoro o di pomodori pelati
1 spicchio di aglio
10 g di zucchero semolato
25 ml di olio extra vergine di oliva

sale

Fate scaldare in un tegame basso e largo l'aglio schiacciato in un filo di olio extravergine di oliva. Quindi, spostatevi dal fornello, versate il pomodoro, rimettete il tegame sul fuoco e portate a bollore a fiamma

alta.

Unite il sale e lo zucchero e lasciate sobbollire ancora per 4-5 minuti. A questo punto la salsa è pronta. Togliete l'aglio e utilizzate per condire.

Ragù alla bolognese

Ingredienti (per 1 kg circa)

300 g di capocollo di maiale
300 g di carne di manzo tritata
200 g di pancetta fresca
120 g di burro
100 g di cipolla
100 g di sedano
100 g di carote
1 spicchio di aglio

50 g di concentrato di pomodoro
1 l di latte intero
250 ml di vino rosso brodo di carne
olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi serve inoltre
1 tritacarne

Lavate, mondate e tritate con un coltello affilato la cipolla, la carota e il sedano. Sciogliete il burro in una casseruola, unite il trito di verdure e fate soffriggere.

Passate al tritacarne la pancetta fresca e il capocollo e unitele al soffritto.

Unite anche lo spicchio di aglio e la carne di manzo. Salate, pepate e fate rosolare.

Sciogliete nel tegame anche 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro e fate caramellare, quindi sfumate con il vino rosso. Preparate un mazzetto aromatico con rosmarino, salvia e alloro, legatelo con lo spago e aggiungetelo in pentola.

Coprite con il latte e fate cuocere a fuoco medio per almeno 1 ora e mezza, mescolando di tanto in tanto, avendo cura, se necessario, di aggiungere del brodo durante la cottura per non far bruciare il ragù.

Quando il latte si sarà consumato del tutto, il sugo si sarà ritirato e tutti i sapori saranno amalgamati fra loro: spegnete, eliminate il mazzetto di erbe aromatiche e mantecate con un filo di olio extravergine di oliva a crudo.

Luca
Montersino
icook

Besciamella e lasagne alla bolognese

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di pasta all'uovo
400 g di ragù alla bolognese
100 g di parmigiano burro
olio extravergine di oliva
sale

per la besciamella
1 l di latte
80 g di burro
80 g di farina
10 g di sale
noce moscata

Preparate la besciamella: raccogliete il burro in un pentolino e fatelo sciogliere dolcemente.

Unite la farina, tutta in una volta, e mescolate per 2-3 minuti fino a ottenere un roux.

Fate scaldare il latte in una casseruola e, quando avrà raggiunto il bollore, unite il roux.

Mescolate con cura fino a completo scioglimento. Aggiungete il sale, profumate con una grattugiata di noce moscata e lasciate cuocere, sempre mescolando, per circa 15 minuti. Spegnete e tenete da parte.

Portate a ebollizione abbondante acqua, unite un filo di olio e salate. Stendete la pasta sfoglia e ricavatene dei quadrati. Calate la pasta nell'acqua, una sfoglia alla volta, e lessatela per pochi minuti.

Prelevate le sfoglie di pasta con una schiumarola e versatele in una ciotola con abbondante acqua fredda.

Scolatele e fatele asciugare su un canovaccio pulito.

Imburrate una pirofila, velate il fondo con la besciamella e disponetevi la sfoglia. Farcite, alternando, con uno strato di ragù, besciamella, parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Proseguite a realizzare gli strati, fino a esaurimento degli ingredienti.

Terminate con uno strato di besciamella, parmigiano grattugiato e ragù; infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 30 minuti; alzate la temperatura a 230 °C e lasciate gratinare. Sfornate, lasciate intiepidire per circa 20 minuti e

servite.

Preparare il ragù

Per preparare il ragù, seguite la mia ricetta a pagina 112, otterrete dei risultati da vero maestro. Volete preparare a casa anche la pasta per le lasagne? Trovate la ricetta a pagina 62.

Salsa mornay e gratin di cavolfiore

Ingredienti (per 4 persone)

1,5 kg di cavolfiore
100 g di parmigiano grattugiato
60 g di granella di nocciole
burro
sale

per la salsa mornay

500 g di salsa besciamella
100 ml di panna
80 g di parmigiano
60 g di tuorli pepe

vi servono inoltre
cubetti di ghiaccio

Preparate la salsa mornay: alla besciamella calda unite i tuorli e la panna.

Completate con il parmigiano grattugiato, profumate con una macinata di pepe e regolate di sale.

Amalgamate accuratamente con una frusta, fino a ottenere una composto omogeneo.

Mondate il cavolfiore: con un coltello eliminate i gambi e le foglie dalla base e il torsolo centrale.

Dividetelo in cimette e sciacquatele accuratamente sotto l’acqua corrente.

Portate a bollore abbondante acqua leggermente salata, tuffatevi le cimette e scottatele per pochi minuti.

Con una schiumarola prelevate le cimette di cavolfiore e mettetele in una ciotola con acqua e ghiaccio, così da mantenerle croccanti e di un colore brillante.

Scolatele e fatele asciugare su un foglio di carta assorbente da cucina.

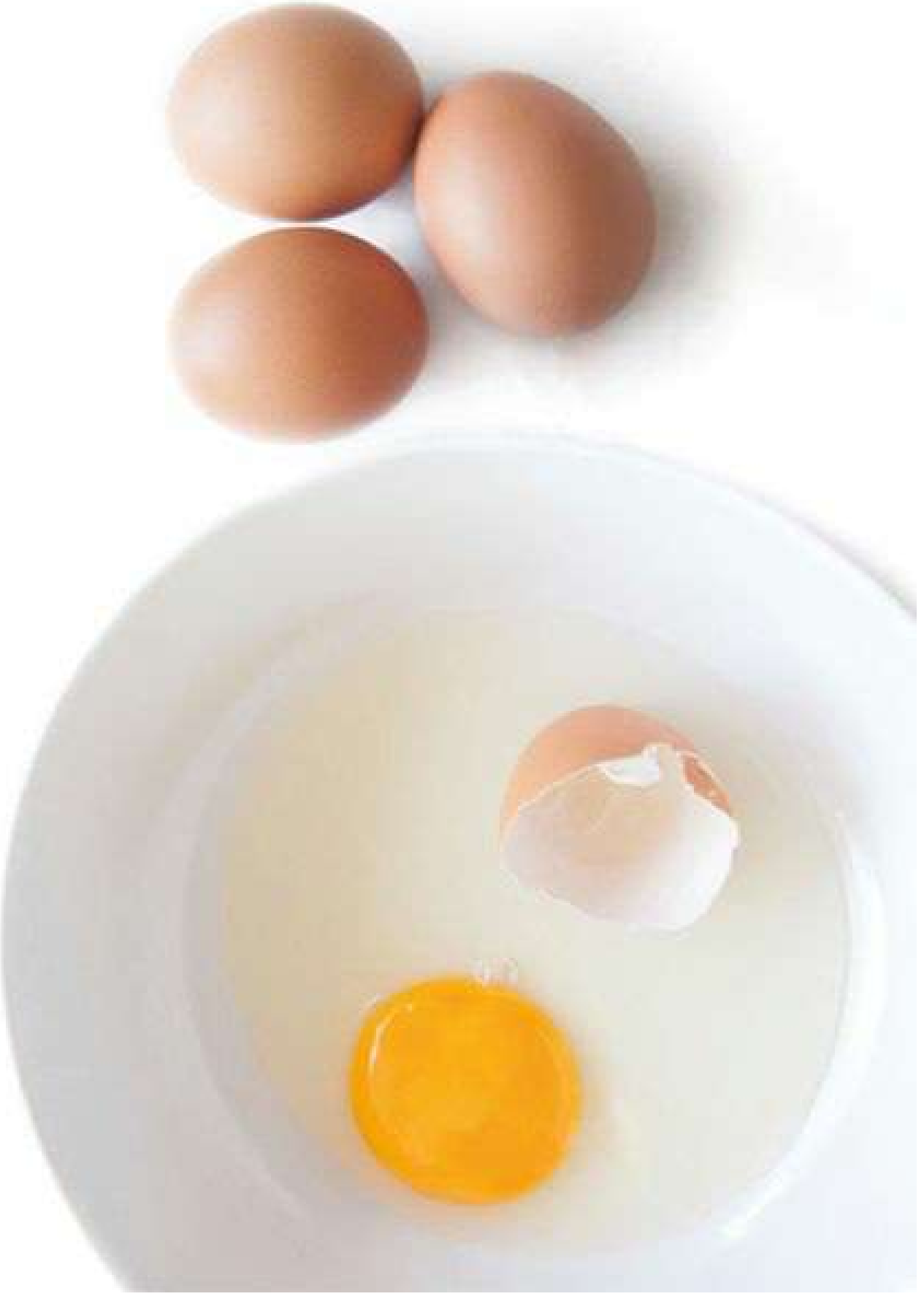
Imburrate una pirofila e velate il fondo con uno strato di salsa mornay.

Disponete le cimette di cavolfiore nella pirofila. Coprite con un generoso strato di salsa mornay.

Fate fondere 1-2 noci di burro e versatele sopra il cavolfiore. Spolverizzate con la granella di nocciole e il parmigiano grattugiato.

Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 20 minuti; quando mancheranno 5 minuti al termine, accendete il grill del forno e fate gratinare. Sfornate e servite.

Maionese e vitello tonnato



Ingredienti (per 4 persone)

1,2 kg di girello di vitello
insalatina mista pomodori
1-2 foglie di alloro
qualche rametto di timo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la maionese
1 uovo

2 tuorli
1 cucchiaino di senape
il succo di 1/2 limone
20 ml di aceto
125 ml di olio di semi

125 ml di olio extravergine di oliva
3 o 5 g di sale

per la salsa
400 g di maionese
150 g di tonno sott'olio
15 g di capperi
12 g di prezzemolo
5 g di acciughe sott'olio
1 g di salsa worcestershire
30 ml di vino bianco

vi servono inoltre
cubetti di ghiaccio

Preparate la maionese: versate l’olio di semi in un pentolino e fate scaldare sul fuoco.

Nel frattempo raccogliete nel bicchiere del mixer l'uovo, i tuorli, la senape e il succo del limone, e tenete da parte.

Quando l’olio di semi avrà raggiunto la temperatura di 121 °C, versatelo a filo sulle uova (per pastorizzarle) e lavorate con un mixer a immersione.

Incorporate l’olio extravergine di oliva e l’aceto, precedentemente scaldato, e continuate a emulsionare fino a ottenere una consistenza densa e omogenea.

Preparate la salsa tonnata: tritate finemente il prezzemolo, i capperi, le acciughe e il tonno.

Raccogliete il trito in una ciotola con la salsa worcestershire e il vino; unite 400 g di maionese e amalgamate bene.

Sgrassate il girello, salatelo e pepatelo; lessatelo in abbondante acqua calda e con l'alloro. Quando avrà raggiunto la temperatura di 60 °C al cuore, scolatelo e fatelo raffreddare immediatamente in acqua e ghiaccio.

Con l’aiuto di un’affettatrice, tagliatelo a fettine sottili e disponetele in un piatto da portata.

Distribuite l’insalatina al centro dei piatti da portata e adagiatevi intorno le fettine di carne. Irrorate con un filo di olio a crudo e decorate con il pomodoro a dadini e il timo.

Il consiglio

dello chef

- Conservate la maionese in frigorifero coperta con la pellicola a contatto. La maionese fresca ha una durata di più giorni, grazie all'olio che è un ottimo conservante

- Evitate di usare olio o tuorli troppo freddi.

- Non versate l'olio troppo rapidamente all'inizio.

- Salate la maionese al termine e non conservatela a temperature troppo basse.

Asparagi in salsa olandese

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di asparagi

per la salsa olandese
80 g di tuorli
80 ml di acqua
150 g di burro
30 ml di succo di limone
sale e pepe

Preparate gli asparagi: sciacquateli, asciugateli con carta assorbente da cucina e con un pelaverdure pulite il gambo.

Eliminate la parte finale dura e fibrosa, rimuovendola con un coltello ben affilato..

Lessate gli asparagi al vapore per circa 10 minuti. Scolateli e tenete da parte.

Preparate la salsa: raccogliete in un polsonetto i tuorli, l’acqua e il sale, e cuocete a bagnomaria, mescolando con una frusta a mano fino a ottenere uno zabaione chiaro e spumoso.

Fate fondere il burro e incorporatelo a filo, sempre mescolando con la frusta a mano.

Quando la salsa inizierà ad addensarsi, unite il succo di limone e profumate con una macinata di pepe. Amalgamate bene e spegnete.

Disponete gli asparagi in un piatto da portata.

Nappate le punte degli asparagi con la salsa ancora calda.

Condite con un filo di olio a crudo, portate in tavola e servite.

La salsa olandese

• L’aggiunta iniziale del succo di limone aiuta a non far impazzire la salsa.

• Come per la maionese, è consigliabile versare il grasso molto lentamente, specialmente all’inizio della preparazione.

• Se, nonostante tutte le precauzioni, la salsa si smontasse ugualmente, è possibile riprenderla versandola, poco alla volta, in una bastardella contenente un cucchiaio di acqua calda (se la salsa è troppo fredda) o fredda (se la salsa è troppo calda) e mescolando energicamente con la

frusta.

A scuola di pane e pizza

Biova

Ingredienti (per 2 biove)

1 kg di farina 360 W
600 ml di acqua
40 g di strutto
35 g di lievito di birra
10 g di malto d'orzo
18 g di sale

Per l’impasto: disponete la farina a fontana sul piano di lavoro e sbriciolatevi al centro il lievito. Unite il malto e lo strutto, versate l’acqua e iniziate a lavorare energicamente, schiacciando l’impasto con le dita.

Aggiungete il sale e continuate a lavorare, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Realizzate un panetto, trasferitelo in una ciotola, copritelo con una canovaccio pulito. Fatelo puntare per circa 30 minuti.

Trascorso il tempo, spolverizzate il piano di lavoro con un po' di farina, lasciate cadere lentamente l'impasto lievitato e tagliatelo a metà con un tarocco.

Stendete l’impasto in un rettangolo sottile e arrotolatelo su se stesso, allargando pian piano la pasta (per evitare che alla fine si restringa come un croissant). Lasciate riposare e, intanto, ripetete l’operazione per l’altro panetto.

Riprendete i panetti e stendeteli di nuovo, dal lato lungo.

Dopodiché arrotolateli nuovamente su se stessi.

Quindi adagiate le biove su un canovaccio infarinato, tenetele ben ferme ai lati con dei pesi (in questo modo il pane lieviterà in altezza e non in lunghezza) e lasciatele lievitare coperte per circa 1 ora.

Una volta lievitate, riprendete le biove, separatele con un tarocco dalla parte della chiusura e risvoltatele in una teglia foderata con carta forno.

Aiutandovi con una lametta, incidete la biova per tutta la lunghezza, allo spessore di circa 1 cm, e infornate a 200 °C per 25-30 minuti. A cottura ultimata, sfornate, lasciate raffreddare e affettate all'occorrenza.

Il consiglio

dello chef

Per ottenere un pane più digeribile e fragrante, il consiglio è quello di utilizzare meno lievito, circa 6 g; e di allungare i tempi di lievitazione. Il risultato sarà impeccabile.

Luca
Montersino
icook

Pane in cassetta

Ingredienti

1 kg di farina 280 W
500 ml di latte intero
100 g di burro
30 g di lievito di birra
30 g di zucchero semolato
20 g di sale

vi serve inoltre

uno stampo per pane in cassetta della capienza di 1,4 kg

Raccogliete nel vaso della planetaria la farina con lo zucchero, il lievito di birra sbriciolato e metà del latte, e iniziate a lavorare a velocità ridotta. Aggiungete un po' alla volta il latte rimanente e, quando l'impasto

inizierà a prender forma, unite il burro ammorbidito. Terminate con il sale e continuate a impastare.

Una volta pronto l'impasto, lavoratelo leggermente con le mani, formate un panetto e lasciate puntare,

coperto con la pellicola trasparente, per 15-20 minuti.

Nel frattempo, ungete bene lo stampo per pane in cassetta con un pennello, assicurandovi di non tralasciare il coperchio.

Una volta lievitato, pesate in maniera accurata 1,4 kg di impasto e stendetelo con un matterello per eliminare l'aria.

Formate un filoncino cilindrico, arrotolando su se stesso l'impasto steso e cercando di mantenere le dimensioni dello stampo.

Trasferite l'impasto all'interno dello stampo e schiacciatelo bene con le mani per farlo aderire alla superficie. Coprite con il coperchio e lasciate lievitare per circa 1 ora e mezza.

Quando l’impasto fuoriuscirà dai buchini del coperchio, infornate e fate cuocere il pane a 200 °C per circa 1 ora. Quindi sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Con l’impasto rimanente potete provare a fare anche la variante “a stella”, basterà seguire lo stesso procedimento, ma utilizzando uno stampo per pane in cassetta a forma di stella.

Otterrete così un pane ideale per tartine sfiziose ed eleganti da presentare ai vostri ospiti.

cook

Ciabatta

Ingredienti

per la biga
1,25 kg di farina 380 W
565 ml di acqua
10 g di lievito di birra

per l'impasto
375 ml di acqua
10 g di malto in polvere

4 g di lievito di birra
olive verdi denocciolate
25 g di sale

Preparate la biga. Mettete nel vaso della planetaria la farina, il lievito di birra e l'acqua, e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Fate

fermentare l'impasto a 18-20 °C, coperto con un panno, per almeno 20 ore.

Trascorso il tempo, trasferite la biga nel vaso della planetaria, unite il lievito di birra sbriciolato e il malto in polvere, e iniziate a incorporare

l’acqua, poca alla volta. Impastate per circa 10 minuti (l’impasto deve essere molle, ma deve staccarsi bene dalle pareti della planetaria). Unite il sale e alcune olive a pezzetti e continuate a lavorare.

Ungete bene una teglia e, con le mani

unte di olio, disponetevi l'impasto. Irrorate ancora con un filo di olio e lasciate puntare per circa 50 minuti.

Spolverizzate il piano di lavoro con abbondante farina, lasciatevi cadere lentamente l'impasto e, con un

tarocco, ricavate le ciabatte di diverse dimensioni. Ponetele su una teglia infarinata e fate lievitare per 15-20 minuti a 28-30 °C.

Trascorso il tempo, riprendete le ciabatte, spolverizzate con un po' di

farina, allungatele leggermente con le mani e adagiatele su una teglia rivestita con carta forno.

Infornate a 220 °C e fate cuocere per 4-5 minuti. Quando saranno ben dorate, sfornatele e fatele raffreddare

prima di portare in tavola.

Rosental

Ingredienti (per 8 panini)

1,25 kg di farina 180 W
750 ml di acqua
70 g di lievito naturale in polvere
10 g di lievito di birra
strutto
25 g di sale

Raccogliete la farina nel vaso della planetaria, unite il lievito di birra sbriciolato e il lievito naturale in polvere e iniziate a lavorare. Aggiungete l'acqua poca alla volta, quindi il sale e amalgamate il composto.

Spegnete, trasferite l’impasto sul piano di lavoro e iniziate a lavorare. Realizzate un panetto e lasciatelo puntare, coperto con pellicola trasparente, per circa 1 ora. Trascorso il tempo, riprendete l’impasto e, con l’aiuto di una tarocco, ricavate otto panetti delle

stesse dimensioni.

Ungete i panetti ottenuti con lo strutto e lasciate riposare, coperti con pellicola trasparente, per circa 15 minuti.

Trascorso il tempo, riprendete i panetti e ripiegate i lembi di pasta dall'esterno verso il centro, in modo da formare 6-7 petali, e dategli una leggera forma arrotondata.

Adagiateli su una teglia infarinata con la parte dei tagli rivolta verso il basso, coprite con la pellicola trasparente e lasciate lievitare in frigorifero per una notte.

Trascorso il tempo di attesa, prelevate i panetti dal frigo, capovolgeteli in modo che la parte con i tagli sia rivolta verso l'alto, e fateli cuocere in forno a 220 °C per 6-7 minuti. Quando saranno ben dorati, sfornateli e lasciateli raffreddare prima di servire.

Lingue di suocera

Ingredienti

500 g di farina 240 W
250 ml di acqua
50 g di strutto
25 g di lievito di birra
semola di grano duro
olio extravergine di oliva
12 g di sale

In una ciotola stemperate il lievito di birra nell'acqua, incorporate la farina e amalgamate bene fino a quando l'impasto prenderà consistenza. Dopodiché trasferite l'impasto ottenuto su una spianatoia.

Continuate a lavorare, cercando di non forzare troppo la maglia glutinica. Quando l'impasto sarà ben consistente aggiungete lo strutto e incorporatelo. Da ultimo aggiungete anche il sale.

Coprite l'impasto con la pellicola trasparente e lasciatelo lievitare per circa 2 ore a temperatura ambiente. Se avete più tempo a disposizione, vi consiglio di ridurre molto il quantitativo di lievito, quindi incorporarne solo 3 g, e far lievitare l'impasto in frigorifero all'interno di

una ciotola per almeno 18 ore.

Quando avrà raddoppiato il suo volume, passate l'impasto nella sfogliatrice, oppure stendetelo molto sottile con il mattarello su una spianatoia infarinata.

Con l’aiuto di una rotella, ricavate tante strisce dalla forma irregolare, di 4-5 cm di larghezza e trasferitele su una teglia leggermente unta di olio, spennellatele con l’olio extravergine di oliva.

Spolverizzatele con la semola setacciata. Lasciate riposare per 5-10 minuti, quindi fate cuocere in forno a 230 °C. Quando saranno ben dorate, sfornate, lasciate raffreddare e conservate in un luogo asciutto.

La variante gustosa

Aromatizzate le lingue di suocera con

profumi ed erbette: spennellate le lingue di suocera con l'olio, spolverizzatele con la maggiorana, l'origano o il cerfoglio.

Profumatele con una spolverizzata di pepe fresco appena grattugiato.

A questo punto, ripiegatele a metà, passatele nella sfogliatrice e infornate.

Curiosità

Le lingue di suocera sono un prodotto

tipico piemontese, sfoglie sottili e croccanti, ottime come sostituto del pane o come stuzzichino.

Grissini stirati torinesi

Ingredienti

500 g di farina manitoba
320 ml di acqua
5 g di malto in polvere
2 g di lievito di birra
35 ml di olio extra vergine di oliva
semola di grano duro
10 g di sale

Raccogliete nel vaso della planetaria la farina, il malto e il lievito e iniziate a impastare. Unite, poca alla volta, l'acqua e lavorate ancora per 4-5 minuti. Quindi incorporate l'olio, unite il sale e continuate ad amalgamare.

Tirate fuori l’impasto e dategli una forma regolare e allungata, con le mani ben unte di olio. Aiutandovi con un tarocco, tagliate l’impasto a metà, per il lato lungo.

Adagiatelo su una teglia unta di olio, dalla parte del taglio. Schiacciate l'impasto con le mani, ungete bene la superficie e lasciate puntare in frigorifero per circa 12 ore.

Trascorso il tempo di attesa, trasferite l'impasto su un piano di lavoro unto di olio, ungete anche il tarocco, tagliate l'impasto in più parti, ricavatene tanti bastoncini e adagiateli su una teglia.

Spolverizzateli con abbondante semola, in modo che ne siano ben ricoperti.

Allungate ciascun bastoncino, fino a formare dei grissini con le estremità leggermente più spesse.

Adagiateli uno accanto all’altro su una teglia rivestita con carta forno e lasciateli lievitare ancora per 1 ora, coperti con la pellicola trasparente.

Fateli cuocere in forno a 230 °C e, quando saranno dorati, sfornateli, lasciateli raffreddare e servite.

Curiosità

I grissini sono uno dei più celebri

prodotti gastronomici del torinese. Tradizionalmente si dividono in due tipologie: il “robatà” e lo “stirato”. Il robatà nella lavorazione viene arrotolato e leggermente schiacciato, mentre lo stirato viene allungato.

Pizza margherita senza glutine

Ingredienti

per la pasta della pizza

320 ml di acqua
260 g di amido di mais
250 g di farina di riso
75 g di fecola di patate
40 g di farina di miglio
15 g di farina di soia tostata
125 g di uova intere
10 g di lievito di birra
9 g di xantana
8 g di lecitina di girasole
15 g di zucchero semolato
25 ml di olio extravergine di oliva
18 g di sale

per il condimento

450 g di pomodori pelati

200 g di mozzarella fior di latte

1 g di xantana

origano secco

basilico

20 ml di olio extravergine di oliva

6 g di sale

Raccogliete le farine nel vaso della planetaria. Unite la xantana, lo zucchero e il sale, e mescolate bene con una spatola. Aggiungete anche la lecitina e il lievito sbriciolato e iniziate a impastare. A questo punto incorporate prima le uova e poi l'acqua, poca alla volta. Terminate

con l’olio e continuate a lavorare.

Quindi trasferite l’impasto ottenuto sul piano di lavoro, spennellato con dell’olio, e lavoratelo velocemente con le mani ben unte.

Ungete bene il fondo di una teglia di forma circolare, distribuitevi l'impasto, schiacciatelo e, aiutandovi con un tarocco, realizzate il bordino.

Premete l’impasto con i polpastrelli, facendo salire i bordi sulla teglia, dopodiché ripiegate il bordo su se stesso creando così il cornicione. Sigillate bene i bordi e lasciate lievitare la pizza per circa 1 ora e mezza.

Nel frattempo, con un mixer a immersione frullate i pomodori. Unite l'origano, il sale e la xantana, che servirà da addensante.

Distribuite il condimento ottenuto sulla pizza, irrorate con un filo di olio e infornate a 200 °C per circa 15 minuti.

Quando mancano pochi minuti al termine della cottura, condite con la mozzarella tagliata a dadini e mettete di nuovo in forno.

Una volta che la mozzarella si sarà sciolta, sfornate la pizza, guarnite con qualche fogliolina di basilico e portate in tavola.

La xantana

La xantana è un addensante, gelificante ed elasticizzante ricavato dalla fermentazione dell'amido di mais tramite un batterio (*xanthomonas campestris*) estratto dalla pianta del cavolo. La pizza in questa caso non ha glutine; la xantana dà elasticità all'impasto.

Focaccia con tonno e scamorza

Ingredienti

750 g di farina 260 W
450 ml di acqua
100 g di farina integrale
10 g di malto in polvere
5 g di lievito di birra
40 ml di olio extravergine di oliva
20 g di sale

per la farcitura
350 g di scamorza affumicata
250 g di tonno sott'olio
timo
pepe

per la salamoia

30 ml di acqua
30 ml di olio extravergine di oliva
15 g di sale

Stemperate il lievito in una ciotola con l'acqua, il malto e la farina integrale. Lavorate con le mani, per amalgamare bene tutti gli ingredienti,

e lasciate riposare il composto per circa 1 ora.

Trascorso il tempo di attesa, unite all'impasto anche la farina 260 W e continuate a lavorare. Incorporate anche l'olio e il sale, mescolate

ancora e trasferite tutto sul piano di lavoro spolverizzato con la farina.

Avvolgete con la pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 1 ora, quindi formate tante palline di circa 150 g ciascuna.

Ponete le palline di impasto su una teglia unta di olio, ungetele con altro olio e copritele con la pellicola trasparente.

Lasciate lievitare le palline, facendo attenzione che siano ben distanziate

l’una dall’altra, lasciandole in frigorifero per 18-24 ore, fino quasi al raddoppio del volume.

Una volta lievitate, schiacciate con le mani la prima focaccina, trasferitela in una teglia unta con abbondante

olio, rigiratela e continuate ad allargare l'impasto con i polpastrelli.

Lasciando uno spazio di circa 1 cm dai bordi, distribuite sulla superficie della focaccia la scamorza tagliata a dadini, il tonno spezzettato e

profumate con una grattugiata di pepe e delle foglioline di timo.

Spolverizzate il piano di lavoro con la farina, schiacciate con le mani un'altra pallina di impasto e ricoprite con questa la focaccia appena farcita.

Sigillate bene i bordi, coprite con la pellicola trasparente e lasciate lievitare ancora.

Trascorso il tempo, bucherellate l'impasto con un rullo forapasta, o con i rebbi di una forchetta. Preparate

la salamoia, emulsionando acqua, olio e sale.

Spennellate la superficie della focaccia con la salamoia, che assicurerà croccantezza alla crosta. Infornate a 230 °C per 15-20 minuti,

quindi sfornate e servite.

Il consiglio dello chef

È sempre consigliabile utilizzare piccole quantità di lievito e far lievitare l'impasto più a lungo a basse temperature. Le lievitazioni lunghe, infatti, rendono l'impasto finale più gustoso - perché con il passare delle ore sprigionano tutti gli aromi – e più digeribile, perché parte degli amidi vengono predigeriti con la lievitazione.

A scuola di frittura

Mozzarella in carrozza

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di pancarré
400 g di mozzarella
120 g di uova
1 ciuffo di basilico
qualche filetto di acciuga
farina

pomodorini
basilico
olio extravergine di oliva
sale

Con l’aiuto di un coppapasta circolare, incidete il pancarré e

ricavatene 8 dischi.

Con un coltello, affettate la mozzarella e tagliatela a fette di circa 1 cm di spessore.

Adagiate le fette di mozzarella sui dischetti di pancarré.

Farcite i tondini con una foglia di basilico e un filetto di acciuga; quindi richiudete con i dischi rimasti.

Passate i tramezzini, così ottenuti, nella farina e immergeteli rapidamente nell’acqua fredda.

Sbattete le uova, versatele sopra i tramezzini e lasciate riposare 5 minuti. Scaldate abbondante olio in una padella e immergetevi i tramezzini, premendo con le mani per sigillare bene i bordi e non far fuoriuscire la mozzarella durante la cottura.

Una volta dorati, scolate i tramezzini.

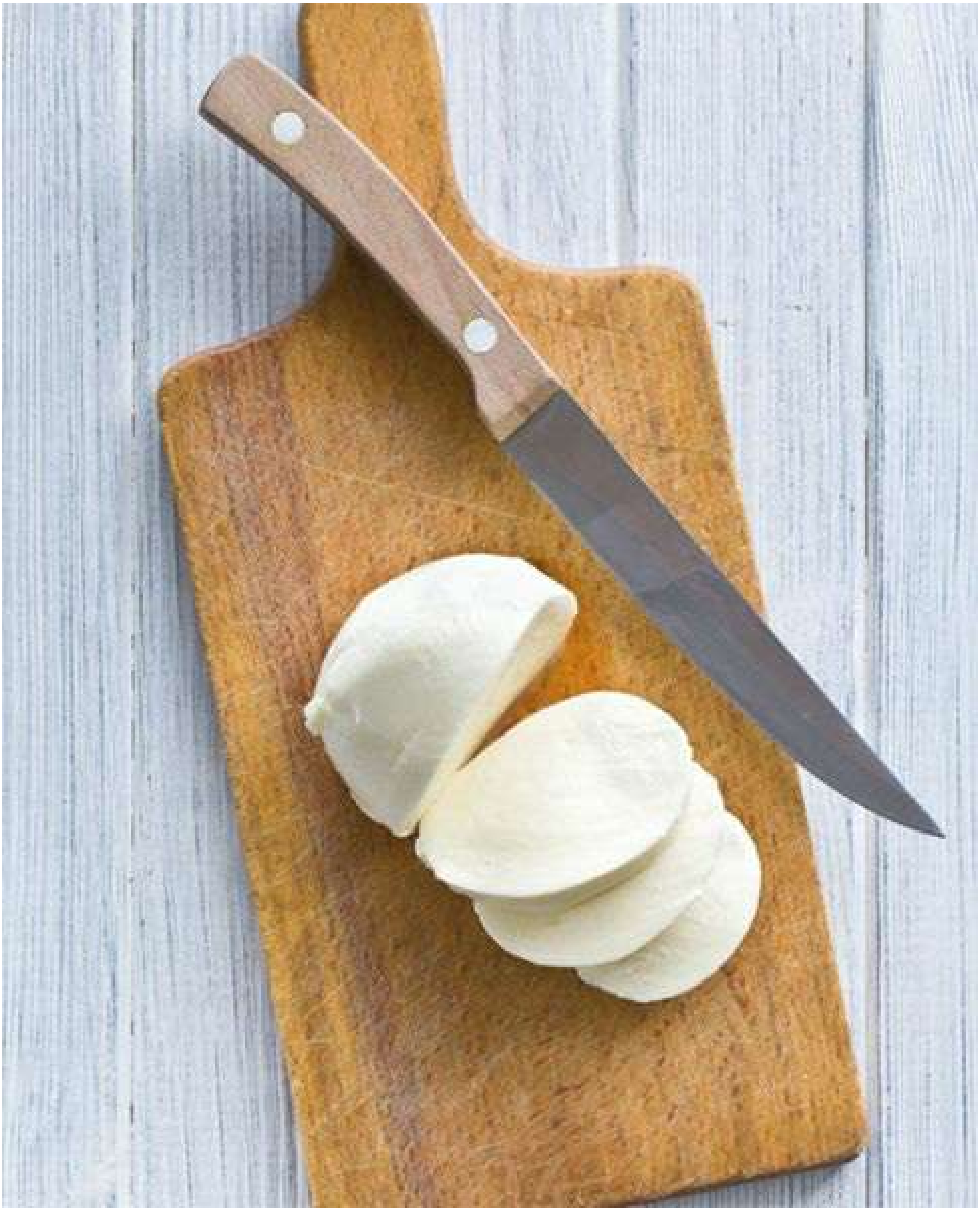
Fateli asciugare su un foglio assorbente da cucina. Salate e infornate a 180 °C per 3-4 minuti. Sfornate e servite.

Fate saltare in padella con un filo di olio i pomodorini. Salate, profumate con qualche fogliolina di basilico e servite come accompagnamento. Fate saltare in padella con un filo di olio i pomodorini. Salate, profumate con qualche fogliolina di basilico e servite come accompagnamento.

Il consiglio

Il consiglio dello chef

Il fritto ottenuto è poco croccante e gommoso? La temperatura dell'olio è troppo bassa o la quantità di cibo inserita è troppa. Fritto secco con crosta esterna troppo colorata? I motivi possono essere: la temperatura dell'olio troppo elevata o il tempo di cottura troppo lungo.



Tempura vegetariana

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la tempura
400 ml di acqua gassata
200 g di farina 180 W
200 g di fecola di patate
40 g di tuorli
10 g di zucchero semolato
olio extravergine di oliva
sale

per le verdure
200 g di cipolla bianca
200 g di pomodorini confit
150 g di radicchio
150 g di zucchine

100 g di melanzane
100 g di zucca gialla
100 g di carote

per la salsa
salsa di soia
1 spicchio di aglio
Zenzero
coriandolo

per la finitura
erba cipollina

vi servono inoltre
cubetti di ghiaccio

Preparate la pastella. In una ciotola capiente miscelate 100 g di fecola di patate insieme alla farina, quindi unite lo zucchero e il sale. A questo punto, versate l'acqua tutta in una volta, aggiungete i tuorli e mescolate senza lavorare troppo. Lasciate raffreddare in frigorifero.

Lavate e mondate le verdure. Tagliatele a bastoncini e trasferitele in una ciotola con acqua e ghiaccio per mantenerle croccanti, dopodiché asciugatele e passatele nella fecola rimanente.

Versate la pastella ben fredda sulle verdure e controllate che siano ben ricoperte.

Intanto, preparate la salsa d'accompagnamento: grattugiate lo zenzero in una terrina, unite la salsa di soia, il coriandolo e l'aglio e lasciate insaporire.

In un polsonetto, scaldate abbondante olio e friggete rapidamente le verdure, tenendo per ultimi i pomodori. Scolate la tempura su un foglio di carta paglia, guarnite con qualche filo di erba cipollina e servite accompagnando con la salsa.

Il consiglio

Il consiglio dello chef

Per avere una tempura ben gonfia e croccante bisogna lavorare poco la pastella e lasciare che rimanga un po' grumosa. Gli amidi delle farine e l'acqua gassata, unite alla scarsa lavorazione del composto, vi assicureranno una frittura perfetta.

Gamberoni croccanti in pasta kataifi con salsa guacamole piccante

Ingredienti (per 4-6 persone)

per i gamberoni

800 g di gamberoni
250 g di pasta kataifi
pomodori
acqua
farina
olio extravergine di oliva
pepe rosa

per la salsa guacamole piccante

175 g di avocado
40 g di pomodori
25 g di cipollotto
15 ml di succo di lime

5 g di coriandolo fresco
60 ml di olio extravergine di oliva
peperoncino
sale e pepe

Sgusciate i gamberi, sciacquateli bene, incideteli per il lungo e

privateli del filamento scuro dell'intestino. Apriteli a libro, spolverizzateli con una macinata di pepe fresco e richiudeteli.

Avvolgete i gamberi con la pasta kataifi e fissate bene, utilizzando

come collante una pastella ottenuta miscelando acqua e farina.

Preparate la salsa guacamole. Raccogliete la polpa dell'avocado in una ciotola e schiacciatela con i rebbi di una forchetta, fino a ottenere una

purea.

Unite il peperoncino tritato, i pomodori tagliati a cubetti, il coriandolo, il cipollotto e il succo del lime. Salate, pepate e irrorate con un filo di olio extravergine di oliva.

Friggete i gamberi in abbondante olio caldo, scolateli e fateli asciugare su un foglio di carta paglia.

Disponete la salsa guacamole piccante sul fondo di un piatto da portata e adagiatevi sopra i gamberi. Guarnite con i pomodorini a cubetti, completate con una spolverizzata di pepe e servite.

Fritto di calamari, mazzancolle e chips di verdure

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di calamari
300 g di mazzancolle
100 g di zucchine
100 g di patate a pasta gialla e viola
olio extravergine di oliva

per la frittura
500 ml di latte intero
100 g di farina 180 W
100 g di semola di grano duro rimacinata
sale e pepe

per la finitura
coriandolo o prezzemolo

Lavate e pulite i calamari. Apriteli a metà per il senso della lunghezza e incideteli a rombetti con la lama di un coltello; quindi tagliateli in quadrati di circa 4 cm di lato. Sgusciate le mazzancolle, incidetele per il lungo ed eliminate il filamento scuro dell'intestino.

Raccogliete il pesce in una terrina, unite il latte e lasciate tutto a bagno per almeno 1 ora in frigorifero. Nel frattempo, miscelate in una ciotola la semola e la farina e tenete da parte.

Sciacquate le zucchine sotto l’acqua corrente e sbucciate le patate; quindi tagliate tutto a rondelle con una mandolina.

Trascorso il tempo, riprendete il pesce, scolatelo dal liquido e asciugatelo su un foglio di carta assorbente da cucina.

Scaldate in una pentola abbondante olio e portate alla temperatura di 176 °C. Passate il pesce, le zucchine e le patate nella farina, quindi friggete tutto nell'olio.

Scolate e lasciate asciugare su un foglio di carta paglia. Salate, guarnite con il coriandolo o altre erbe a piacere e servite.

Il consiglio

dello chef

- Accompagnate la frittura con una salsa al pomodoro.

Fate soffriggere un spicchio d'aglio in una padella con un filo di olio extravergine di oliva e il peperoncino a pezzetti. Unite 200 g di pomodori pelati, 20 ml di aceto rosso e15 g di zucchero. Fate cuocere a fiamma alta per 3-4 minuti.

- La salsa al pomodoro utilizzata per questa preparazione è una salsa agrodolce, ideale per accompagnare piatti di pesce o di carne, ma non per condire la pasta.

• Il metodo di frittura impiegato per questo piatto è il classico “all’italiana”. Gli alimenti vengono tenuti a bagno nel latte e poi passati semplicemente nella farina.

Costoletta alla milanese

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di costolette di vitello
300 g di pangrattato
200 g di uova
150 g di farina
200 g di burro
sale e pepe

per la finitura
insalatina mista

Preparate il burro chiarificato: raccogliete in un pentolino il burro freddo a tocchetti e fatelo fondere a fuoco bassissimo, quindi spegnete e lasciate riposare per circa 10 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, eliminate con un cucchiaio la schiuma in superficie e versate il burro in una ciotola, separandolo dal siero.

Incidete le costolette lungo il bordo ed eliminate il grasso.

Liberate una parte dell’osso dalla carne che lo avvolge (in modo da formare il classico “manico”) e pulitelo per bene raschiandolo con un coltello.

Passate le costolette prima nella farina.

Rompete le uova in una ciotola e sbattetele con un pizzico di pepe. Quindi passate le costolette nell'uovo e infine nel pangrattato, premendo bene per far aderire la panatura.

Scaldate abbondante burro chiarificato in padella.

Immergetevi le costolette e fatele dorare bene su entrambi i lati.

Quindi scolatele, tamponatele con un foglio di carta paglia e salate. Accompagnate con un'insalatina mista e servite.

Il burro

chiarificato

Chiarificare il burro significa privarlo dell'acqua e della parte che, in cottura, brucia più facilmente: la caseina. Così trattato, il burro può essere usato anche per eseguire cotture prolungate e a temperature piuttosto elevate. Il burro, infatti, non è un grasso adatto per cotture ad alte temperature, in quanto possiede un punto di fumo piuttosto basso (intorno ai 130 °C), che lo fa bruciare facilmente.

Mele alla birra con caramello decotto alla cannella

cook

Ingredienti (per 4-6 persone)

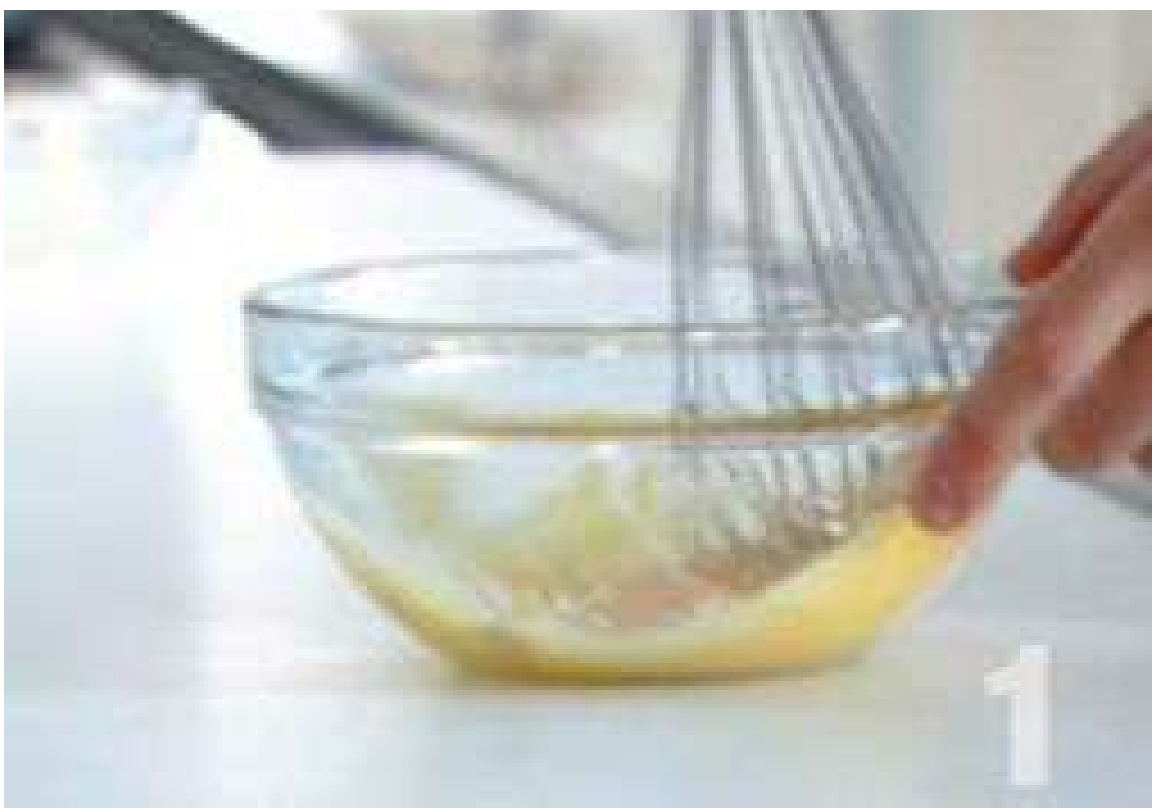
400 g di mele golden delicius
olio extravergine di oliva
sale

per la pastella
500 ml di birra
500 g di farina 180 W
200 g di uova intere
100 ml di latte fresco intero
15 g di lievito di birra
10 g di zucchero a velo
1 g di vaniglia bourbon in bacche

per la salsa al caramello
150 g di zucchero semolato

45 ml di acqua
2 g di cannella in polvere

per la finitura
zucchero a velo

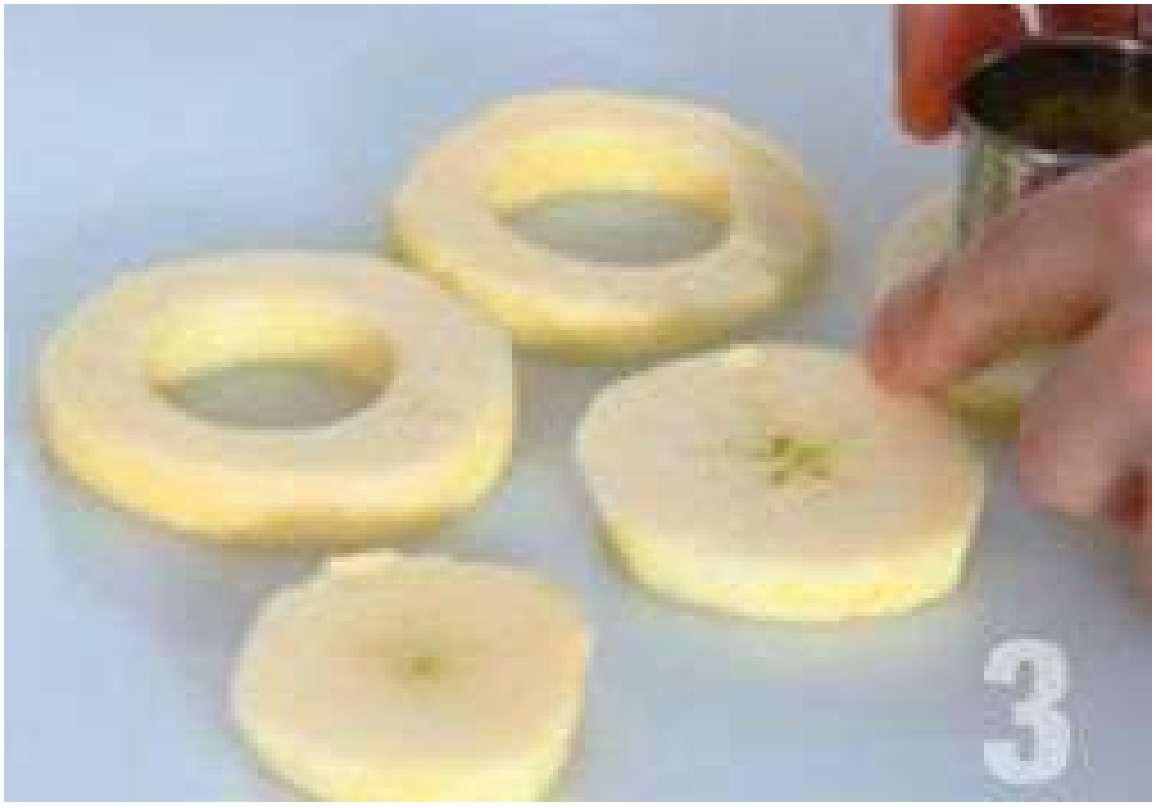


Preparate la pastella. Rompete in una ciotola le uova, unite lo zucchero a

velo e il lievito di birra sbriciolato e miscelate bene con una frusta.

Profumate con la vaniglia, unite il latte e, sempre mescolando, alternate 2-3 cucchiai di farina con un po' di birra, fino a esaurire gli ingredienti.

Coprite con la pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 1 ora.



Pelate le mele e tagliatele a rondelle. Con l'aiuto di un coppapasta foratele al centro e ricavatene delle ciambelline.

Per la salsa al caramello: versate un po’ di zucchero in un pentolino ben caldo e fatelo sciogliere a fuoco lento. Unite a pioggia altro zucchero, poco alla volta, e fate caramellare.

Quindi profumate con la cannella e fate decuocere, aggiungendo acqua bollente, in modo da ottenere una salsa.

Passate le mele nella pastella ormai lievitata e friggetele nell’olio caldo a 170 °C.

Scolatele su una teglia rivestita con carta paglia e spolverizzatele con un pizzico di sale.

Colate un po’ di caramello sul fondo di un piatto. Disponete 4-5 fettine di mela una sull’altra, spolverizzatele con lo zucchero a velo e colatevi sopra altra salsa al caramello.

Il consiglio

dello chef

La pastella alla birra va fatta lievitare bene prima dell'utilizzo. Se decidete di adoperare il lievito chimico, potrete utilizzarla subito, se invece seguite il procedimento descritto sopra, andrà fatta riposare e lasciata lievitare per un'ora.

A scuola di pesce

Luca
Montersino
icook

Rotolo di salmone tartufato e verze al vapore con salsa allo zafferano

Ingredienti (per 4 persone)

per il rotolo

1 kg di salmone fresco
600 g di foglie di verza sbollentate
600 g di gamberi rossi
finocchietto selvatico

per la farcia

750 g di salmone fresco
500 ml di panna
100 g di pane bianco per tramezzini
sale e pepe

per la salsa

500 ml di vino bianco
200 ml di panna

50 g di scalogno rosso
15 g di burro
10 g di roux
2,5 g di zafferano in polvere
1 bustina di zafferano
alloro

vi servono inoltre
erba cipollina
pomodorini confit
cubetti di ghiaccio

Con un coltello ben affilato tagliate in due il salmone, partendo dalla parte della coda e tenendo il coltello parallelo alla lisca centrale.

Eliminate la lisca centrale e ricavate due grossi filetti.

Eliminate il grasso in eccesso, rifilando i filetti con un coltello ben affilato.

Alzate le lische con la lama di un coltello ed eliminatele accuratamente con l'aiuto di una pinzetta da cucina. Infine, incidete il filetto ottenuto, privatelo della pelle e tagliatelo a metà.

Preparate la farcia. Trasferite in un cutter i ritagli del salmone con il pane e alcuni cubetti di ghiaccio. Regolate di sale e di pepe e iniziate a frullare. Unite anche la panna e amalgamate bene.

Una volta ottenuto un composto omogeneo, passate la farcia al setaccio e raccogliete il composto in una terrina.

Fate aderire un foglio di pellicola trasparente sul piano di lavoro leggermente inumidito. Disponete al centro qualche foglia di verza, tamponatela con un foglio di carta assorbente da cucina, per asciugarle, regolate di sale e di pepe e coprite con parte della farcia preparata in

precedenza.

Disponete sullo strato di farcia il filetto di salmone, salate e pepate e ricoprite con altra farcia. Guarnite con il finocchietto selvatico, unite i gamberi sgusciati e qualche fogliolina di verza e arrotolate bene il tutto con

un foglio di pellicola trasparente.

Avvolgete il rotolo di salmone con un foglio di alluminio, inserite al centro una sonda e fate cuocere a vapore, fino a che il cuore del rotolo non abbia raggiunto la temperatura di 65 °C. Quindi spegnete e lasciate

raffreddare.

Preparate la salsa. Tritate lo scalogno e fatelo soffriggere in un pentolino. Unite il vino, l'alloro e lo zafferano. Fate rosolare, fino a che il liquido non si sia ridotto della metà. A questo

punto eliminate l’alloro, incorporate la panna e il roux e fate addensare.

Una volta pronta, togliete dal fuoco la salsa, filtratela e versatela sul fondo di un piatto da portata.

Quando sarà cotto, liberate il rotolo di salmone dall'alluminio e dalla pellicola trasparente, tagliatelo a fette e disponetelo ai lati del piatto. Servite con la salsa, guarnite con alcuni pistilli di zafferano, completate con qualche filo di erba cipollina e pomodorini confit.

Rombo ricomposto alla mediterranea

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di rombo chiodato
400 g di patate lessate
80 g di cipollotto
80 g di olive taggiasche timo
alloro
erba cipollina

150 ml di vino bianco
20 ml di olio extravergine di oliva
sale e pepe

per i pomodori confit
150 g di pomodorini
scorza di arancia grattugiata
scorza di limone grattugiata

timo
olio extravergine di oliva
zucchero
sale

Sfilettate il rombo, seguendo la linea delle branchie e della spina centrale.

Cercate di mantenere integra la parte della lisca e della testa, che dovrete tenere da parte.

Ricavate dal pesce quattro filetti. Con un coltello molto affilato procedete eliminando la pelle. Asciugate i filetti

con carta assorbente da cucina e tagliateli in piccole losanghe.

Raccogliete i filetti in una ciotola con la cipolla tritata, l'olio e le foglie di timo e di alloro. Regolate di sale e di pepe, mescolate bene e lasciate

marinare.

Per i pomodori confit: tagliate i pomodorini a metà e disponeteli su una teglia antiaderente. Spolverizzate con lo zucchero e il sale, il timo e una grattugiata di scorza di arancia e di

limone. Condite con un filo di olio e infornate a 100 °C per 3 ore.

Nel frattempo, riprendete la lisca tenuta da parte, irroratela con un filo di olio, regolate di sale e di pepe e fate cuocere in forno.

Scaldate un filo di olio in una padella e scottate rapidamente i filetti a fiamma vivace. Quindi togliete il pesce, versate il vino nella padella e fate ridurre in modo da ottenere una salsina.

Tagliate a rondelle le patate e disponetele sulla lisca di pesce cotta in forno, alternandole ai filetti di rombo e ai pomodorini confit. Aggiungete le olive, il timo sfogliato, qualche foglia di alloro e condite con un filo di olio extravergine di oliva.

Completate, irrorando con la salsina ottenuta in precedenza, coprite con carta forno e infornate a 180 °C per 4 minuti. A cottura ultimata sfornate, guarnite con l'erba cipollina e servite.

Salmone affumicato a freddo

Ingredienti (per 6 persone)

1,5 kg di salmone a filetti

per la marinatura
150 g di sale grosso
75 g di zucchero di canna grezzo
20 g di scorza di limone
15 g di scorza di arancia

10 g di prezzemolo
5 g di coriandolo
3 g di timo
5 g di pepe in grani
liquore all'anice

vi servono inoltre
macchina per il sottovuoto
1 griglia
1 distanziatore

per l'affumicatura
trucioli di legno
erbe aromatiche

Diliscate il salmone, tamponatelo con carta assorbente da cucina ed eliminate il grasso in eccesso.

Per la marinatura: trasferite in un cutter lo zucchero di canna con la scorza di limone e di arancia, profumate con il pepe e le erbe aromatiche e frullate il tutto.

Raccogliete il trito in una ciotola con il sale grosso, quindi strofinate la marinatura sul trancio di salmone.

Avvolgete il salmone con carta assorbente da cucina e irroratelo con del liquore all'anice, la carta assorbente servirà per trattenere il liquido.

Ponete un peso sopra il salmone, avvolgetelo con della pellicola trasparente e lasciatelo in frigorifero per almeno 12 ore. Trascorso il tempo, lavate bene il salmone sotto l'acqua corrente e asciugatelo con un foglio di carta assorbente da cucina.

Per l’affumicatura: raccogliete in una pentola i trucioli di legno (è preferibile utilizzare una pentola vecchia perché un po’ si rovinerà), poneteli sul fuoco e quando inizieranno a bruciare, spegnete e trasferite tutto in una padella.

Unite ai trucioli le erbe aromatiche spezzettate, coprite con un distanziatore e ponete sopra qualche cubetto di ghiaccio (per non far scaldare il salmone).

Posizionate sopra a tutto la griglia, adagiatevi il filetto di salmone e coprite con un coperchio. Fate affumicare per circa 10 minuti (in questo modo si formerà una leggera crosta in superficie).

Quando si sarà formata una leggera crosta in superficie, spegnete il fuoco. Mettete il salmone sottovuoto e lasciate affinare per almeno 24 ore.

Il consiglio dello chef

Per intenerire la carne del salmone e per eliminare il sale in eccesso – nel caso in cui il salmone sia rimasto a marinare troppo a lungo – ponete il salmone in una teglia, copritelo con il latte scremato e lasciate ammorbidire per circa 6 ore.

Cupolette di salmone scozzese con insalatina di mango e sedano

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di salmone scozzese affumicato

per la panna acida

100 g di yogurt
100 ml di panna
il succo di 1/2 limone
erba cipollina
sale e pepe

per l'insalatina di mango e sedano
80 g di mango fresco
80 g di sedano verde
60 g di concassea di pomodoro
prezzemolo
succo di limone
100 ml di olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la guarnizione

ciuffetti di aneto
scorza di limone

vi serve inoltre
stampi in silicone a mezza sfera
cubetti di ghiaccio

Preparate la panna acida. Scaldate la panna sul fuoco, portandola alla temperatura di 50 °C. Spegnete, unite

il succo di limone e mescolate (tenete sotto controllo la temperatura, se si superano i 50 °C la panna, con il succo di limone, si straccia. Incorporate lo yogurt, regolate di sale e pepe, unite un filo di olio e un po' di erba cipollina tagliata finemente.

Preparate l’insalatina. Pulite il mango e tagliatelo a julienne. Pelate il sedano, tagliate anche questo a julienne e mettetelo in una ciotola con acqua e ghiaccio per mantenerlo croccante.

Scolate il sedano dal liquido e tamponatelo con carta assorbente da cucina. Raccogliete tutto in una ciotola, unite la panna acida e mescolate bene.

Affettate sottilmente il salmone e rivestite con questo degli stampini a

mezza sfera in silicone, facendo fuoriuscire il salmone dai bordi.

Farcite con l'insalata, risvoltate sopra il salmone in modo da sigillare, premete bene con le mani in modo da compattare il tutto. Ponete in frigorifero per almeno 2 ore.

Sformate le cupolette su un piatto, unite la concassea di pomodoro e la scorza di limone a julienne. Ponete un po' di insalatina di mango sopra le cupolette e guarnite con i pomodori, il limone e i ciuffetti di aneto. Irrorate con un filo di olio extravergine di

oliva e qualche goccia di panna acida e servite.

Alici marinate al limone con spuma di prezzemolo

Ingredienti (per 4 persone)

per le alici
300 g di alici
300 g di gamberi
100 g di ghiaccio
50 ml di succo di limone
50 ml di aceto di riso o di vino bianco
25 ml di martini dry
20 ml di olio extra vergine di oliva
sale e pepe

per la spuma di prezzemolo
300 ml di acqua
125 ml di fumetto di pesce
100 g di prezzemolo

3 g di gelatina in polvere
1 g di aglio
30 ml di olio extra vergine di oliva

per il fumetto di pesce
1 kg di ritagli di pesce
100 g di cipolla
100 g di sedano
100 g di carote
100 g di porri
100 g di ghiaccio
10 g di aglio
10 g di erbe aromatiche miste
80 ml di vino bianco
sale e pepe

vi servono inoltre

1 sifone

1 coppapasta

Per il fumetto: lavate gli scarti di pesce e le verdure tagliate grossolanamente. Raccogliete tutto in una pentola con il vino bianco,

abbondante acqua e cubetti di ghiaccio, unite gli odori, salate e pepate e lasciate sobbollire a fiamma bassa per circa 1 ora e mezza, schiumando di tanto in tanto con un cucchiaio.

Nel frattempo, pulite bene le alici, diliscatele, dividetele in due e ponetele in una terrina capiente con i gamberi sgusciati e puliti.

Mettete in una ciotola il succo di limone, l'aceto, il martini e il sale, e mescolate con un cucchiaio. Unite 10-

12 cubetti di ghiaccio e versate il liquido sui pesci. Fate attenzione a non eccedere con il ghiaccio, altrimenti diluirete la soluzione, abbassandone eccessivamente il livello di acidità e la marinatura non sarà corretta.

Coprite con la pellicola trasparente e lasciate marinare per 20-25 minuti. Quindi scolate i pesci dal liquido, irrorate con l'olio, spolverizzate con il pepe e profumate con il prezzemolo e l'aneto tritati finemente.

Preparate la clorofilla di prezzemolo. Raccogliete in un frullatore il prezzemolo e l'acqua, frullate molto bene e filtrate, in modo da eliminare la fibra del prezzemolo.

Quindi scaldate il composto ottenuto

sul fuoco a 68 °C; con il calore la clorofilla “caglia”, si separa dal liquido. Attenzione, però, se scaldiamo a più di 68 °C la clorofilla perde il colore.

A questo punto, disponete in una ciotola il ghiaccio, coprite con un

panno e filtrate la clorofilla con un colino a maglie strette. Dato che per la spuma al prezzemolo servirà solo un cucchiaio di clorofilla, conservate quella in più in un vasetto coperta di olio extravergine di oliva, potrete poi utilizzare l'olio come condimento o base per salse.

Preparate la spuma. Filtrate il fumetto di pesce e raccoglietelo nel bicchiere del frullatore. Unite qualche lamella di aglio, il peperoncino, la gelatina in polvere, precedentemente idratata, e un cucchiaio di clorofilla e iniziate a frullare. Abbassate il frullatore al minimo, unite l'olio, filtrate e versate il composto ottenuto nel sifone. Chiudete bene e ponete nel congelatore.

Scolate i pesci su carta assorbente. Realizzate una tartare di gamberi, disponeteli in un coppapasta e impiattate. Sistemate nel piatto anche le alici e guarnite con il peperoncino. Impiattate anche il pesce rimanente, sifonate al centro la spuma di prezzemolo e guarnite con le erbe

aromatiche.

Il consiglio dello chef

Il ghiaccio viene aggiunto al fumetto di pesce in cottura per tenere la temperatura bassa il più a lungo possibile. La fase che va dai 30 °C ai 60 °C è quella in cui si estraggono maggiormente i sapori del pesce.

cook

Couscous con la ghiotta di pesce

Ingredienti (per 6 persone)

per il couscous
500 g di farro perlato
100 ml di acqua
50 g di cipolla
20 g di prezzemolo
5 g di scorza di limone

30 ml di olio extravergine di oliva
10 g di sale

per la ghiotta di pesce
200 g di scorfano
200 g di gallinella
pesci misti da zuppa
230 g di pomodori san Marzano
1 spicchio di aglio
60 g di cipolla
30 g di carote
25 g di sedano
20 g di prezzemolo
alloro
20 g di finocchietto selvatico
30 g di concentrato di pomodoro

75 ml di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la finitura
200 g di gamberi
125 g di cozze
15 g di cipollotto
15 g di prezzemolo
scorza di limone grattugiato
50 ml di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per il polpo
300 g di polpo

100 g di pomodoro san Marzano
aglio cipolla
basilico
prezzemolo
timo
olio extravergine di oliva
1 peperoncino
sale e pepe

per il pesto di aglio
13 g di aglio
25 g di mollica di pane
38 ml di olio extravergine di oliva
prezzemolo
peperoncino

vi serve inoltre

una tajine

Macinate i chicchi di farro ed eliminate con un setaccio a maglia fine la farina che si sarà formata.

Con un secondo setaccio, eliminate i residui più grossi. Trattenete soltanto la semola e trasferitela in una terrina capiente.

Incocciate il couscous: bagnate le dita in acqua, dove avrete sciolto un po' di sale, e inumidite la semola, mescolando continuamente. Bagnate di nuovo le dita e procedete a lavorare in questo modo per 7-8 minuti.

Al termine si saranno formati dei granuli ben definiti e di uno spessore omogeneo. Trasferite il couscous su un canovaccio pulito e allargatelo bene per farlo asciugare completamente. Una volta asciutto, trasferitelo in una terrina capiente.

Lasciatelo insaporire con un trito di cipolla e prezzemolo e con la buccia di limone a fettine. Condite con un filo di olio e profumate con una macinata di pepe. Mescolate bene per far insaporire e trasferite il couscous in una vaporiera. Fatelo cuocere con il coperchio per circa 40-45 minuti.

Nel frattempo, preparate la ghiotta di pesce. Tagliate la cipolla a julienne e fatela soffriggere in una pentola con un filo di olio e l'aglio schiacciato. Unite anche il prezzemolo, la carota e il sedano tagliati grossolanamente.

Sciacquate i pesci, squamateli, diliscateli e mettete da parte il cuore dei filetti. Prendete le teste, le code e i vari ritagli e calateli nel soffritto. Aggiungete i pomodori maturi tagliati a spicchi e regolate di sale e di pepe.

Unite un goccio di acqua, il concentrato di pomodoro e il finocchietto selvatico. Coprite tutto con l'acqua e fate cuocere la zuppa per circa 1 ora, schiumando di tanto in tanto con un cucchiaio.

Preparate il polpo: fuori dal fuoco, ponetelo in un tegame con le erbe aromatiche spezzettate, l'aglio schiacciato, un po' di cipolla e i pomodori tagliati a metà. Unite anche il vino bianco, un filo di olio, il sale e il pepe e 1 peperoncino tagliato a metà.

Coprite la pentola con più strati di pellicola trasparente, sigillando bene, in modo che tutti i sapori si mantengano all'interno durante la cottura. Fate cuocere per 45 minuti, portando il fuoco al minimo una volta che la pellicola si sarà gonfiata. Quindi spegnete, togliete dal fuoco e, sempre con la copertura di pellicola, lasciate riposare nella pentola per

altri 30 minuti. Trascorso il tempo, tirate via il polpo dalla pentola e tagliatelo a pezzi grandi.

Scolate i filetti di pesce dalla zuppa e asciugateli bene con carta assorbente da cucina. Tagliateli a losanghe e disponeteli in una terrina capiente. Conditeli con un trito di cipollotto,

aglio, prezzemolo e buccia di limone. Profumate con il pepe, irrorate con un filo di olio, mescolate con le mani. Fateli stufare per pochi minuti in una padella antiaderente.

Fate soffriggere in una padella un filo di olio con 1 spicchio di aglio schiacciato e 1 peperoncino tagliato a

metà. Calatevi le cozze, chiudete con il coperchio e lasciate che si schiudano. Una volta aperte, scolate dalla padella l'acqua che avranno tirato fuori. Coprite ancora con il coperchio e, quando avranno tirato fuori la seconda acqua, sfumate con il vino bianco e spegnete.

Quando la zuppa è pronta, filtratela con un colino a maglia fine e versatela in una ciotola. Togliete dal fuoco il couscous e disponetelo sul fondo di un tajine di terracotta. Con l'aiuto di un mestolo, bagnate con il brodo bollente il couscous, fino a coprirlo leggermente.

Quindi chiudete con il coperchio e lasciate riposare il couscous per circa 30 minuti, in modo che assorba tutto il liquido e raddoppi il suo volume. Nel frattempo, pestate in un mortaio l'aglio, la mollica di pane e gli odori. Unite un filo di olio e lavorate bene, fino a ottenere una salsa morbida e profumata.

Arieggiate il couscous e decoratelo con i filetti di pesce, il polpo tagliato a pezzi e le cozze disposte a raggiera. Irrorate con un po' di brodo caldo, profumate con delle gocce di pesto all'aglio, completate con un ciuffetto di prezzemolo e servite.

Baccalà al pil pil

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di baccalà dissalato
300 g di patate
200 g di porri
aglio
alloro
500 ml di olio extravergine di oliva
sale

per i pomodori confit
80 g di pomodori cuore di bue
zucchero semolato
aglio
timo
origano

maggiorana
scorza grattugiata di limone
olio extravergine di oliva
sale

vi serve inoltre
macchina per sottovuoto
contenitori di vetro per vasocottura

Preparate i pomodori confit. Pelate i pomodori, tagliateli a metà ed eliminatene i semi e l'acqua di vegetazione. Quindi affettateli e fateli a pezzi; trasferiteli in una teglia unta di olio, affiancandoli, senza sovrapporli.

Spolverizzate i pomodori con lo zucchero semolato e aggiungete un pizzico di sale. Irrorate con un filo di olio e profumate con la scorza di limone, l'aglio tagliato a lamelle sottili, l'origano, e il timo e la maggiorana tritati al coltello.

Mettete la teglia in forno e fate cuocere a 100 °C per circa 2-3 ore, finché i pomodori non saranno ben appassiti e caramellati. Quindi sfornateli e tenete da parte.

Nel frattempo, tagliate le patate a rondelle sottili e scottatele in acqua bollente salata per pochi minuti; quindi scolatele e tenete da parte.

Rifilate il baccalà, eliminando la parte con le spine, ricavatene 2 filetti e tagliateli a pezzi.

A questo punto, procedete a disporre nei vasetti gli ingredienti. Disponete sul fondo del contenitore una manciata di porri tagliati a rondelle e qualche pomodorino confit. Adagiatevi sopra 2 o 3 pezzi di baccalà e coprite con le patate scottate.

Profumate con una macinata di pepe fresco, l’aglio schiacciato e l’alloro. Unite le olive e qualche pinolo, e proseguite in questo modo fino a riempire i 3/4 di ogni contenitore.

Coprite tutto con abbondante olio extravergine di oliva, chiudete con il tappo e mettete sottovuoto. Quindi sigillate il tappo con le graffette e fate cuocere in forno a microonde per 2-3 minuti.

Trascorso il tempo, sfornate il vaso e lasciatelo sobbollire lontano dal fuoco ancora per 5-6 minuti. Quindi apritelo e servitelo subito ai vostri ospiti.

Il consiglio

dello chef

Nel caso non aveste la macchina per il sottovuoto, potete chiudere direttamente il vaso con il coperchio e le graffette e trasferire tutto in forno. In questo caso, i tempi di cottura andranno calcolati esattamente il doppio.

A scuola di cottura al cartoccio

Cartoccio di calamarata con calamari e verdurine dell’orto

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di calamari
320 g di calamarata
240 g di asparagi

200 g di porri
160 g di pomodorini
100 g di olive taggiasche
1 spicchio di aglio
la scorza di 1 limone
la scorza di 1 arancia
qualche rametto di timo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi servono inoltre
fogli di pellicola cuoci film

Pulite i calamari, tagliateli a metà e, con un coltello affilato, praticate delle piccole incisioni; divideteli in quattro e metteteli in una ciotola. Condite con un cucchiaio di olio, la scorza degli agrumi tagliata a julienne e un pizzico di sale e di pepe. Fate marinare.

Scaldate in padella un cucchiaio di olio con l'aglio in camicia; eliminate quest'ultimo, unite i porri tagliati a julienne e le olive e i pomodorini tagliati a metà. Regolate di sale e di pepe, e fate cuocere per 5 minuti a

fuoco vivace; spegnete e raccogliete in una ciotola.

Private gli asparagi delle punte, tagliate metà gambi a rondelle e metà a julienne; quindi, scottate tutto in acqua bollente leggermente salata.

Una volta pronti, scolate gli asparagi e trasferiteli in una ciotola con acqua e ghiaccio; scolateli nuovamente e versateli nella ciotola con le verdure.

Fate scaldare per bene una padella, dispo-netevi i calamari e fateli cuocere per 30 secondi su fiamma vivace.

Levate dal fuoco i calamari e uniteli alle verdure. Nel frattempo, lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e fatela raffreddare.

Una volta fredda, unite la pasta ai calamari e alle verdure, condite con un filo di olio e mescolate per bene con un cucchiaio.

Distribuite la pasta al centro di quattro fogli di pellicola cuoci film.

Profumate con qualche fogliolina di timo e chiudete bene. Mettete in forno a 180 °C e fate cuocere per 5-10 minuti. Sfornate, impiattate e servite.

Il consiglio

dello chef

Ricordatevi che i calamari vanno cotti per pochissimo tempo, oppure a lungo, come nel caso della cottura in umido, altrimenti diventano duri e gommosi.

Quagliette al cartoccio di porri al balsamico

Ingredienti (per 4 persone)

680 g di quaglie
400 g di porri
200 g di petto di pollo
150 g di pancetta affumicata
100 ml di panna acida
burro
1 spicchio di aglio
qualche foglia di alloro
200 ml di vino rosso
20 ml di aceto balsamico
15 ml di porto
olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi servono inoltre

fogli di pellicola cuoci film

Fiammeggiate le quaglie, così da eliminare residui di peluria. Privatele delle cosce e delle ali, quindi incidete lo sterno, ricavate il petto e rifilatelo per bene con un coltello.

Incidete la coscia e privatela della parte finale dell'osso; liberate l'osso dalla carne che lo avvolge, raschiandolo bene con un coltello. Eliminate l'ossicino dell'avancoscia e avvolgete la carne intorno all'osso

della coscia, in modo da ottenere tanti bocconcini.

Incidete i petti e formate una tasca. Raccogliete nel bicchiere del mixer il petto di pollo a dadini e 4-5 cubetti di ghiaccio; regolate di sale e di pepe,

unite il porto e frullate. Incorporate la panna e amalgamate ancora.

Trasferite la farcia ottenuta in un sac à poche e farcite i petti di quaglia. Richiudete bene i petti e avvolgeteli con le fette di pancetta.

Fate rosolare le quaglie in padella con un filo di olio, l’aglio e le foglie di alloro.

Quando saranno ben dorate, giratele, sfumatele con il vino e fate cuocere. A cottura ultimata, trasferitele in un piatto e mantecate il fondo di cottura con una noce di burro.

Pulite i porri e tagliateli a julienne. Fateli soffriggere in padella con un filo di olio; sfumate con l'aceto balsamico e fate cuocere per 5-10 minuti. Distribuiteli sulla pellicola cuoci film e adagiatevi sopra le quaglie.

Irrorate con un cucchiaio di salsa al vino e profumate con qualche foglia di alloro.

Richiudete bene il cartoccio, infornate a 200 °C e fate cuocere per circa dieci minuti. Sfornate e servite.

Pellicola cuoci film

È una speciale pellicola che permette cotture al forno e in padella. Tutti gli aromi e i sapori rimangono all'interno del cartoccio e le preparazioni si mantengono ben morbide. Inoltre, l'effetto scenografico è decisamente molto bello.

A scuola di taglio e cottura delle carni

Pollo arrosto ripieno alle verdure primaverili

Ingredienti (per 4-6 persone)

1 pollo intero da 2 kg
500 ml di brodo vegetale
300 ml di vino bianco
40 ml di salsa di soia
30 ml di olio extravergine di

oliva
sale e pepe

per il ripieno
400 g di petto di pollo
250 g di piselli freschi
250 g di asparagi
200 g di mortadella
200 g di carote
60 g di albume secco
150 g di mollica di pane
100 g di parmigiano reggiano grattugiato
100 ml di panna
salvia e rosmarino
sale e pepe

per il contorno

patate
scalogno
timo e alloro
curcuma
burro chiarificato
sale e pepe

vi servono inoltre

ago e filo da cucina

Iniziate a disossare il pollo e fiammeggiatelo con il cannello per ripulirlo della peluria. Se non avete in casa un cannello da cucina, potete passare il pollo direttamente sopra la fiamma di un fornello per pochi secondi.

Eliminate la punta delle alette, incidete il pollo all'altezza dello sterno, apritelo e privatelo del petto. Intanto, In una casseruola, portate a bollore l'acqua e sbollentatevi i piselli e le carote tagliate a dadini; quindi scolate e tenete da parte.

Tagliate il petto di pollo a dadini, regolate di sale e di pepe, profumate con la salvia e il rosmarino e lasciate insaporire per qualche minuto.

Trascorso il tempo, trasferite il petto di pollo in un cutter, spolverizzate con il parmigiano grattugiato, unite l'albume secco e la mollica di pane e iniziate a frullare. Incorporate anche la panna a filo e frullate ancora.

Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, versate la farcia ottenuta in una terrina, unite i piselli, le carote e infine la mortadella tagliata a dadini.

Amalgamate e trasferite la farcia ottenuta in un sac à poche. Allargate bene il pollo disossato e farcitelo con il ripieno.

Chiudete bene e cucite il pollo in ogni punto, compreso il collo, con ago e filo.

Prima di sigillare con gli ultimi punti, riprendete il sac à poche con la farcia e assicuratevi di aver ben riempito il pollo.

Legate le ali e le cosce e ponete tutto in una pirofila con un filo di olio. Regolate di sale e di pepe, profumate con il rosmarino e spennellate con la salsa di soia.

Fate rosolare in forno a 200 °C per circa 15 minuti, quindi levate, sfumate con il vino bianco e infornate di nuovo a 180 °C per 30 minuti. Nel caso asciugasse troppo, bagnate man mano con il brodo vegetale.

Preparate il contorno. Ponete l'acqua sul fuoco con il sale grosso, la curcuma e l'alloro spezzettato. Sbucciate le patate, tagliatele in 4 per il lungo e tornitele con un coltello. Una volta che l'acqua avrà raggiunto il bollore, unite le patate e fatele cuocere per circa 10 minuti.

A parte, fate soffriggere lo scalogno con il burro chiarificato; quindi scolate le patate, unitele al soffritto, regolate di sale e di pepe e lasciate rosolare.

A cottura ultimata, sfornate il pollo e lasciate intiepidire. Privatelo dello spago e tagliatelo a fette.

Servite su ogni piatto da portata una fetta di pollo ripieno, guarnite con qualche foglia di timo e servite con il contorno di patate.

Rollè di coniglio alla ligure

Ingredienti (per 4 persone)

1,6 kg di coniglio
200 g di olive taggiasche
1 spicchio di aglio
scorza di limone
scorza di arancia
pomodori confit
pinoli
timo
origano
zucchero di canna grezzo
sale

per le verze
800 g di cavolo verza

1 spicchio di aglio
40 ml di olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la salsa all'arancia
200 ml di succo di arancia
2 g di xantana
scorza di arancia
timo
160 ml di olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la finitura
360 g di pomodorini pachino confit
40 g di pinoli
2 arance

la scorza di 1 arancia
timo limonato
sale e pepe

vi servono inoltre
1 batticarne
1 termometro a sonda
1 coppapasta

Disossate il coniglio, eliminando la cassa toracica, la colonna vertebrale, le cosce, le due palette, le spalle ed eventuali ossicini. Tenete da parte le interiora, che serviranno alla farcitura.

Trasferite la carne su un foglio di pellicola trasparente, copritela con un altro foglio di pellicola e battetela con il batticarne.

Tagliate la parte della spalla e adagiatela al centro del rettangolo di carne che avrete ricavato, insieme alle interiora fatte a dadini. Quindi spolverizzate con il sale e il pepe.

Condite la carne con i pinoli, profumate con le erbe e con una grattugiata di scorza di limone e di arancia, aggiungete anche il timo, l'origano e qualche rondellina di aglio. Infine, unite alcuni pomodorini confit a dadini e le olive taggiasche, tenendone alcune per la finitura.

Arrotolate la carne, aiutandovi con la pellicola trasparente, e chiudete bene. Arrotolate ancora con un secondo strato di pellicola.

Terminate arrotolando il tutto con un foglio di alluminio. Otterrete una specie di “salame”.

Infilate una sonda nel rollè e fate cuocere a vapore, fino a che il cuore della carne non sarà arrivato alla temperatura di 68 °C. Una volta cotto, liberate il coniglio dalla pellicola e fate rosolare il rollè in padella con un filo di olio e un pizzico di sale.

Sbollentate le verze, tagliate a striscioline sottili, in acqua bollente salata e scolatele in una ciotola con acqua e ghiaccio. Strizzatele per bene e fatele saltare in padella con un filo di olio e l'aglio in camicia, salate e pepate..

Disponete la verza sul fondo di un coppa-pasta e premete bene. Adagiate sopra altra verza e sfilate l’anello.

Tagliate il coniglio a fette e adagiatelo sul piatto. Guarnite con i pomodorini confit, i pinoli, le olive taggiasche e qualche fogliolina di timo.

Pelate al vivo le arance e disponete alcuni spicchi sulle verze. Per la salsa: con in mixer emulsionate il succo di arancia, l'olio, il sale e il pepe, la xantana.

Completate con la scorza e gli spicchi di arancia. Irrorate con la salsa all'arancia e servite.

Duetto di agnello e coniglio con crema di porri e aceto balsamico

Ingredienti (per 4 persone)

per il duetto
600 g di sella di coniglio
400 g di lombo di agnello
150 g di porri
sale e pepe

per la crema di porri
200 g di porri
200 ml di brodo di carne
100 g di besciamella
20 g di burro
5 g di zucchero di canna grezzo
sale e pepe

per la guarnizione

200 g di porri
3 g di semi di sesamo bianchi
20 ml di aceto balsamico

vi serve inoltre
1 termometro a sonda

Sciacquate e tamponate la sella di coniglio con carta assorbente da cucina e incidetela per tutta la lunghezza.

Scalzate la carne dalle ossa e liberate le prime 5 costolette.

Ripetete l’operazione anche dall’altro lato e ricavate i lombi attaccati.

Disossate l’agnello. Eliminate la parte grassa della coperta.

Passate la lama del coltello lungo l’osso centrale e liberate i lombi.

Spolverizzate il piano di lavoro con il sale e il pepe e rotolatevi sopra la carne di agnello.

Insaporite la carne di coniglio con una grattugiata di sale e di pepe, quindi incidetela leggermente e conditela con il gambo del porro.

Prendete il lombo di agnello, sistematelo al centro del coniglio e arrotolate bene il tutto.

Inumidite il piano di lavoro con una spugna, ponetevi sopra 2 fogli di pellicola trasparente, adagiatevi sopra il duetto di agnello e coniglio e arrotolate bene.

Chiudete il rollè con le mani, tenendo ben strette le due estremità.

Ponete infine un foglio di alluminio sulla pellicola trasparente e arrotolate per la terza volta.

Inserite la sonda al centro del duetto e fate cuocere in una vaporiera, finché il cuore della carne non avrà raggiunto la temperatura di 55 °C.

Per la crema di porri. Tagliate i porri a rondelle e fateli soffriggere nel burro; condite con un filo di olio e un pizzico di sale, unite lo zucchero e lasciate caramellare.

Aggiungete il brodo di carne e fate cuocere fino a completo assorbimento. Spegnete, raccogliete tutto nel bicchiere del mixer con la besciamella, e frullate bene. Filtrate la salsa ottenuta e tenete da parte.

Una volta pronto, liberate il duetto dalla pellicola, asciugatelo bene con la carta assorbente da cucina e lasciate raffreddare in congelatore.

Fatelo rosolare in padella con un pizzico di sale e di pepe.

Intanto, tagliate i porri a julienne e friggeteli in olio bollente. Velate con la salsa di porri un piatto da portata e adagiatevi sopra il duetto tagliato a fette.

Guarnite con i semini di sesamo, accompagnate con i porri fritti e completate con aceto balsamico.

Filetto di tacchino al mango con dressing alla senape granulare e lime

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di fesa di tacchino maschio
80 ml di lime
25 g di senape in grani
olio extra vergine di oliva
sale e pepe

per la finitura
300 g di mango fresco
erbe aromatiche
20 ml di olio extravergine di oliva

vi servono inoltre
macchina per sottovuoto
buste per sottovuoto
1 anello di acciaio

Lavorate velocemente in una ciotola il succo e la scorza grattugiata del lime con la senape e un filo di olio extravergine di oliva. Quindi regolate di sale e di pepe. Eliminate il grasso del tacchino e lasciatelo marinare nella salsa che avrete ottenuto.

Scolate il tacchino dalla salsa e trasferitelo nella busta per la cottura sottovuoto. Unite alla carne il liquido della marinatura.

Mettete sottovuoto e, aiutandovi con una spatola, fate in modo che il condimento insaporisca in maniera uniforme il tacchino.

Immergete il sacchetto in acqua bollente e fatelo sobbollire, fino a quando la carne non sarà ben cotta.

A questo punto, trasferite la salsa in una caraffa, emulsionatela con l’olio e tenete da parte.

Affettate il tacchino e il mango a julienne.

Disponete il tacchino sul fondo di un anello di acciaio, sistemato su un piatto da portata. Adagiate sulla carne il mango tagliato a julienne, compattate leggermente e sformate.

Completate, irrorando con la salsa alla senape, unite al centro la scorza del lime, condite con un filo di olio e guarnite con le erbe aromatiche.

La cottura

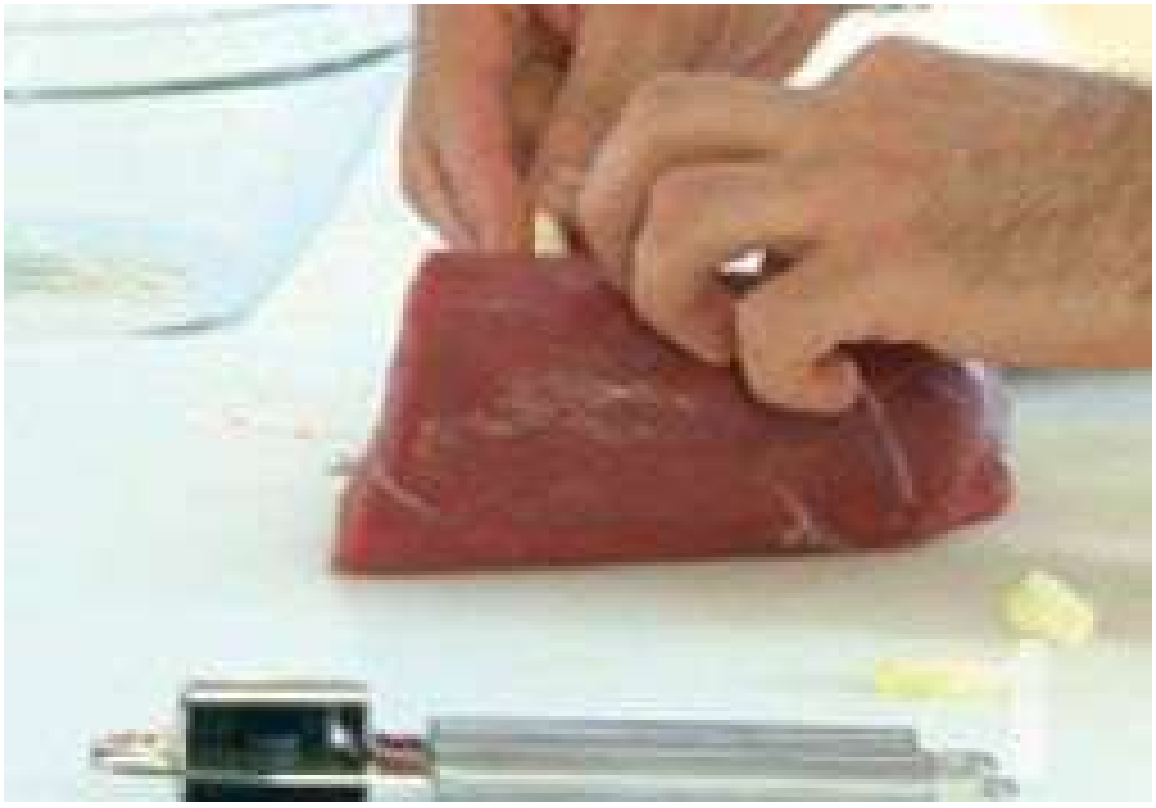
sottovuoto

È un sistema che permette, grazie alla cottura dei cibi a bassa temperatura, di preservare maggiormente il patrimonio nutrizionale dei singoli ingredienti e di esaltarne al massimo il gusto e il profumo.

Bue brasato al barolo

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di scamone di bue
75 g di cipolle bianche
75 g di sedano bianco
75 g di carote
aglio
bacche di ginepro chiodi di garofano
1 stecca di cannella
salvia
rosmarino
alloro
fecola
750 ml di vino barolo
olio extravergine di oliva
sale e pepe in grani



Iniziate marinando lo scamone. Disponete la carne sul piano di lavoro, incidetene la superficie con dei piccoli tagli e inserite all'interno di questi gli spicchi di un aglio tagliato in 4. Quindi trasferite la carne in una terrina e tenete da parte.

Tagliate le cipolle e il sedano a pezzi, affettate le carote a dadini e unitele alla carne. Profumate tutto con la salvia, aggiungete l'alloro spezzettato, il rosmarino e l'aglio schiacciato.

Aromatizzate il tutto con un pezzo di stecca di cannella, 3 chiodi di garofano, del ginepro e una macinata di pepe in grani. Quindi versate il barolo, fino a coprire la carne e le verdure. Sigillate la terrina con la pellicola trasparente e lasciate marinare in frigo per 24 ore.

Una volta trascorso il tempo, disponete sul piano di lavoro un foglio di carta assorbente da cucina, trasferitevi lo scamone marinato e asciugatelo, tamponando bene. Tenete da parte la marinata.

Avvolgete la carne con uno spago da cucina, compiendo tre giri per il lato lungo e altrettanti giri per il lato corto. Quindi irrorate lo scamone con un filo di olio, strofinatelo con il sale e il pepe e trasferitelo in padella.

Fate sigillare bene la carne da tutti i lati, unite le verdure della marinata e fate rosolare. Una volta che le verdure saranno appassite, unite alla carne anche la marinata e fate cuocere per almeno 3 ore a fuoco lento, fino a che la carne non risulterà tenera.

Una volta cotta, togliete la carne dal fuoco, trasferitela sul piano di lavoro ed eliminate lo spago da cucina.

Trasferite invece il fondo in un pentolino, eliminando le foglie di alloro e la cannella, e frullatelo con un mixer a immersione. Se dovesse risultare ancora liquido, rimettete la salsa sul fuoco e fatela addensare con un po' di fecola, sciolta con poca acqua fredda. Regolate di sale e portate a bollore.

Tagliate la carne a fette dello spessore di circa 1 cm e disponetele su un piatto da portata. Irrorate con una quantità abbondante di salsa e portate in tavola.

Il consiglio

Il consiglio dello chef

• Riguardo al taglio della carne, per questa ricetta si può utilizzare sia lo scamone, sia il cappello del prete, che rimane molto morbido anche dopo lunghe cotture. Possono andare bene anche i tagli della spalla e tutti quelli con molto tessuto connettivo, in modo che la carne non asciughi troppo.

• Brasare vuol dire cuocere a fuoco lentissimo e a lungo. Un tempo, il brasato veniva chiamato anche “stufato”, perché cuoceva lentamente

nella stufa.

Manzo alla bourguignonne

Ingredienti (per 4 persone)

per la carne

850 g di cappello del prete
125 g di pancetta affumicata
250 ml di brodo di carne
500 ml di vino rosso
150 g di carote
aglio
peperoncino
timo
alloro
50 g di farina 180 W
50 g di concentrato di pomodoro
fecola
25 ml di olio extravergine di oliva

sale e pepe

per gli scalogni

400 g di scalogni
brodo di carne
vino rosso
15 g di burro
alloro
sale e pepe

per i funghi

200 g di funghi champignon
aglio
alloro
burro
olio extravergine di oliva

sale e pepe

Tagliate il cappello del prete in 4 parti, poi a cubetti grossi, più grandi di quelli che utilizzereste per uno spezzatino. Trasferite la carne in una ciotola e infarinatela bene.

Disponete sul fuoco una padella antiaderente con un filo di olio e fate rosolare il manzo. Regolate di sale e di pepe, spegnete e trasferite la carne in una casseruola in ghisa o terracotta, che sia indicata per la cottura in forno.

Nella stessa padella in cui avete cotto la carne, fate rosolare la pancetta tagliata a cubetti abbastanza grandi. Una volta pronta, aggiungetela in pentola insieme al manzo.

Deglassate il fondo di cottura della padella con del vino rosso e portate a bollore. Quindi salate e versate la salsa calda sui cubi di manzo e di pancetta.

Unite il concentrato di pomodoro, le foglie spezzettate di alloro, il timo sfogliato, un pezzetto di peperoncino e l'aglio schiacciato, infine aggiungete anche le carote tagliate a pezzi non troppo piccoli.

Versate in pentola anche il brodo ben caldo e coprite il tegame con il coperchio. Trasferite in forno a 170 °C per circa 2 ore e 50 minuti, bagnando con altro brodo durante la cottura, se necessario.

In una casseruola lontana dal fuoco, mettete lo scalogno, 2 o 3 foglie spezzettate di alloro e il burro a pezzetti. Unite il brodo e un po' di vino, regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e trasferite sul fuoco.

In un tegame a parte, scaldate un pezzetto di burro con un filo di olio, unite l'aglio schiacciato, le foglie di alloro e di salvia. Calate nel tegame i funghi tagliati grossolanamente e spadellate. Quando i funghi sono cotti spegnete e tenete da parte.

Una volta cotta, togliete la carne dal forno, legate il fondo di cottura della carne con un po’ di fecola sciolta in acqua fredda e aggiungete i funghi precedentemente stufati. Unite anche gli scalogni con il loro sugo, avendo cura di eliminare le foglie di alloro, e portate in tavola.

Curiosità

- Il cappello del prete è uno dei tagli migliori per le cotture lunghe, e quindi per i brasati. La sua carne si mantiene particolarmente morbida e succosa anche dopo molte ore, senza asciugarsi troppo.

- La preparazione “alla bourguignonne” si differenzia da quella tipica di un brasato, non solo per l’assenza di spezie come cannella, ginepro e chiodi di garofano, ma anche per il taglio a

pezzettoni della carne e per il tipo di cottura, che avviene in forno e non sul gas.

Carré di maiale farcito

Ingredienti (per 4-6 persone)

2 kg di carré di maiale
300 g di pancetta a fette
100 g di cipolla
100 g di carote
100 g di sedano bianco
500 ml di brodo di carne
150 ml di vino rosso
fecola
rosmarino
alloro
salvia
50 ml di olio extravergine di oliva
sale e pepe

per il ripieno

50 g di carne di maiale macinata
25 g di mortadella
25 g di prosciutto di Parma
25 g di parmigiano grattugiato
50 g di uova
50 g di spinaci lessati
sale e pepe

per il contorno

400 g di finferli
300 g di patate novelle
100 g di scalogni
timo
zafferano
20 ml di olio extravergine di oliva

sale e pepe

vi serve inoltre

1 termometro a sonda

Preparate il carré. Scalzate la carne dalle ossa, eliminando il grasso tra un osso e l'altro, per evitare che bruci

durante la cottura.

Con l’aiuto di un coltello affilato ricavate un foro cilindrico al centro del carré.

Trasferite la carne ottenuta dal taglio del carré in un cutter, unite il macinato di maiale, il prosciutto crudo, il parmigiano, le uova e gli spinaci ben strizzati. Regolate di sale e pepe e frullate.

Raccogliete il trito ottenuto in una ciotola, aggiungete la mortadella a dadini e mescolate bene. Trasferite tutto in un sac à poche e farcite il carré con il composto ottenuto.

Disponete sul tagliere una manciata abbondante di sale e di pepe e rotolatevi sopra la carne, avendo cura di far aderire bene il condimento su tutti i lati, dopodiché bardate il carré con la pancetta.

Condite con alloro e rosmarino, posizionando gli aromi tra le ossa e la carne.

Legate fermamente il carré annodandolo con dello spago da cucina. Trasferite la carne su una teglia, che avrete unto con un filo di olio, e fate cuocere in forno a 230 °C.

Tagliate a pezzi grossi il sedano e le carote, unite del rosmarino e dell'alloro, la salvia e la cipolla. Una volta rosolata, sfornate la carne e sfumatela con il vino rosso, già scaldato sul fuoco, in modo che la sua temperatura non arresti la cottura del carré. Quindi, unite le verdure e il

brodo di carne e infornate di nuovo.

Abbassate il forno a 170 °C, infilate una sonda nel carré e, quando il cuore della carne avrà raggiunto i 65 °C, sfornate. Se durante la cottura la carne diventa troppo scura, copritela con un foglio di alluminio.

Filtrate il sugo di cottura della carne in un pentolino e fatelo scaldare sul fuoco; unite la fecola sciolta in acqua fredda e una noce di burro, quindi mantecate.

Preparate il contorno. Tornite le patate e fatele bollire in acqua leggermente salata, a cui avrete aggiunto una bustina di zafferano. Trasferitele in una padella con un filo di olio, unite lo scalogno tritato e fate saltare. Quindi aggiungete i funghi, precedentemente lavati e tagliati a tocchetti, e proseguite la cottura.

Eliminate lo spago dal carré e lasciate intiepidire la carne prima di tagliarla, in modo che non si asciughi troppo e i succhi restino all'interno. A questo punto, staccate completamente l'arrosto dalle ossa e tagliatelo a fette non troppo sottili. Servite le fette irrorate con la salsa e accompagnate con il contorno di

patate e funghi.

Kebab di agnello e tacchino con pane arabo e salsa tzatziki

Luca
Montersino

Ingredienti (per 6-8 persone)

600 g di coscia di agnello
600 g di fesa di tacchino
400 g di pomodori confit
200 g di rete di maiale
aglio e rosmarino
sale e pepe

per la farcia di tacchino
300 g di fesa di tacchino
200 ml di panna acida
10 ml di porto
10 g di paprika
aglio e rosmarino
cubetti di ghiaccio

sale e pepe

per il pane arabo

500 g di farina 180 W

250 ml di acqua

100 g di burro

8 g di lievito chimico

per la salsa

300 g di yogurt greco

80 g di cetrioli

aglio

10 ml di olio extravergine di oliva

sale e pepe

Disossate le cosce di agnello e privatele del grasso. Tagliatele a fettine dello spessore di 1,5 cm.

Adagiatele su un foglio di pellicola trasparente, coprite con dell'altra pellicola e battete con un batticarne. Procedete allo stesso modo anche con la fesa di tacchino, escludendo quella prevista per la farcia.

Preparate la farcia. Tagliate a dadini il tacchino e raccoglietelo in una terrina. Unite la paprica, il porto, il rosmarino e un pezzetto di aglio tritato. Regolate di sale e di pepe e lasciate insaporire.

Trasferite tutto in un cutter, unite qualche cubetto di ghiaccio e la panna acida, quindi frullate, fino a ottenere un composto omogeneo.

Rivestite una teglia con carta forno, irrorate con l'olio e distribuitevi sopra la carne di agnello, disponendola in modo da formare un disco di 10 cm di diametro.

Trasferite la farcia in un sac à poche a bocchetta liscia e farcite la carne di agnello, creando una spirale.

Distribuite sulla farcia i pomodorini confit. Procedete allo stesso modo per creare un secondo strato di tacchino, farcia e pomodorini.

Terminate ancora con la farcia, distribuendola anche sui bordi del kebab. Quindi, livellate bene con una spatola.

Distribuite sulla superficie qualche aghetto di rosmarino e avvolgete il kebab con la rete di maiale, avendo cura di risvoltarla sotto la carne e di eliminare con le forbici l'eccesso. Infilzate al centro il kebab con 4 spiedini di legno. Regolate di sale e di pepe e irrorate con un filo di olio.

Coprite con fogli di alluminio, stringendoli alla base del kebab con uno spago. Fate cuocere in forno a 180 °C, fino a che il cuore del kebab non avrà raggiunto i 62 °C.

Preparate il pane arabo. Raccogliete nel vaso della planetaria la farina e il lievito, iniziate ad amalgamare e unite l'acqua, poca alla volta. Quando l'impasto comincerà a formarsi, unite il burro e proseguite a lavorare. Formate delle palline di impasto e lasciatele riposare coperte con la

pellicola trasparente.

Trascorso il tempo, spolverizzate il piano di lavoro con un po' di farina e stendete le palline lievitate, aiutandovi con un matterello. Scaldate sul fuoco una padella antiaderente e fatevi cuocere le

focaccine. Quindi trasferitele in un sacchetto di plastica, in modo che rimangano morbide.

Preparate la salsa tzatziki. Ponete in una terrina lo yogurt greco con il cetriolo grattugiato e pochissimo

aglio. Regolate di sale, irrorate con un filo di olio e amalgamate bene tutti gli ingredienti, fino a ottenere una crema morbida e profumata.

Sfornate il kebab, lasciatelo intiepidire e liberatelo della carta

stagnola. Tagliatene qualche fetta, eliminate i 4 stecchini centrali e riempite il vuoto lasciato con dei rametti di rosmarino.

Adagiate tutto su un piatto da portata, alternando le fette di kebab al pane

arabo. Guarnite con i pomodorini confit, completate con un filo di olio a crudo e servite con la salsa tzatziki.

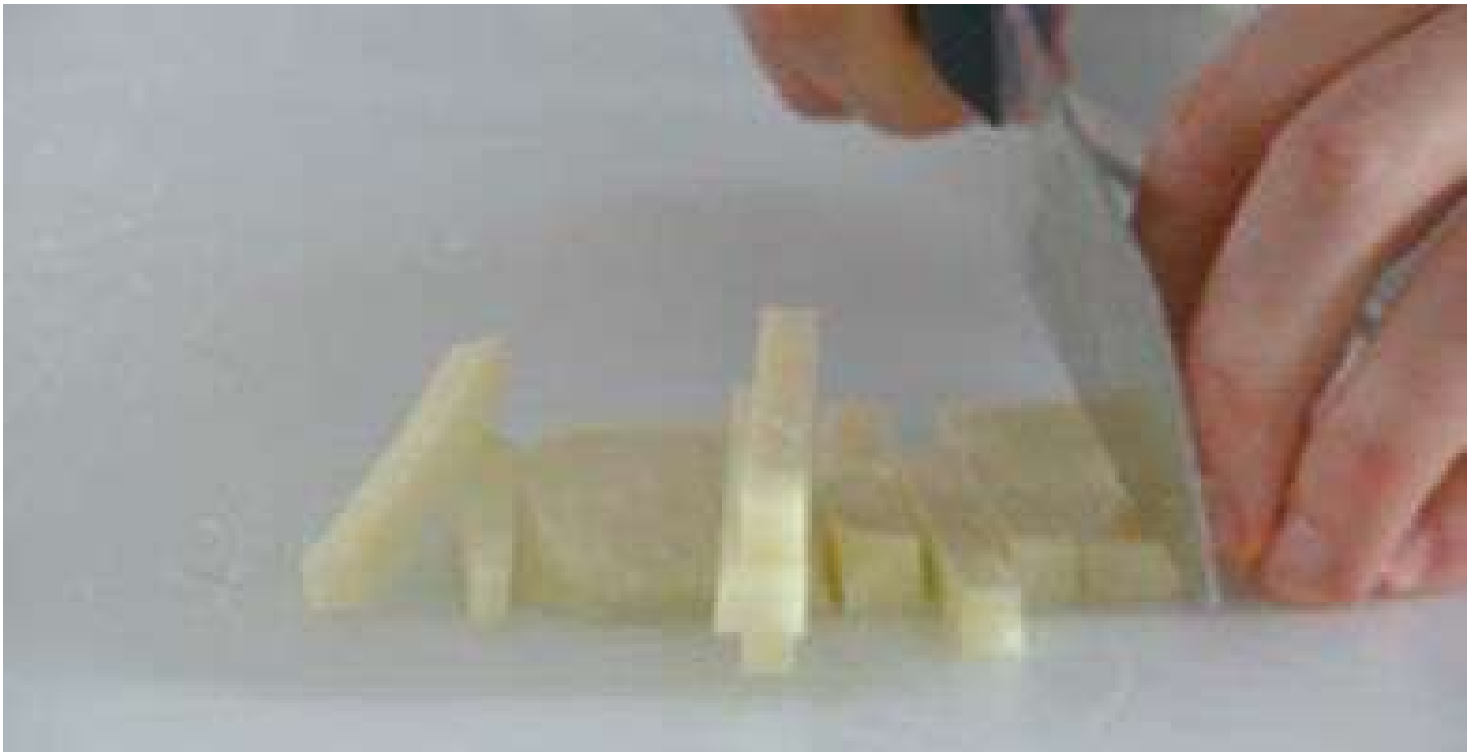
A scuola di patate

I tagli delle patate

Sciacquate, pelate e squadrate le patate; quindi tagliatele, secondo i vostri gusti e le vostre esigenze, nei modi seguenti:

I tagli a bastoncino

Patate ponte nuovo: bastoncini con base 2x2 cm



Patate fritte o francesi: bastoncini con base 1x1 cm

Patate fiammifero: bastoncini con base 0,5x0,5 cm

Patate paglia: bastoncini con base 2x2 mm

I tagli a rondelle

Patate Anna o lionese: fette spesse 0,5 cm

Patate chips: fette spesse 1 o 2 mm circa

I tagli a quadretti

Patate maxim: cubetti 3x3x1 cm

Patate rissolées: cubetti 2x2 cm

Patate parmantier: cubetti 1x1 cm

I tagli delle patate tornite

Patate parigina: pallina di 2,5 cm di diametro. Si realizza con apposito scavino

Patate royale: pallina di 1,5 cm di diametro. Si realizza con apposito scavino

Patate naturali: tornite a 6 facce

Una volta pronte, immergete le patate in una ciotola con acqua fredda, in modo che

rimangano bianche e croccanti e perdano parte del loro amido.

Patate delfino

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di patate già lessate
80 g di tuorli
60 g di parmigiano grattugiato
noce moscata
olio di semi di arachide
sale e pepe

per la pasta choux
270 g di uova intere
185 ml di acqua
175 g di farina 180 W
165 g di burro
25 ml di latte intero
2 g di sale

vi servono inoltre
cartoccetti di carta paglia

Per la pasta choux: raccogliete in un pentolino l'acqua, unite il burro a pezzetti e un pizzico di sale e fate sciogliere sul fuoco.

Una volta raggiunto il bollore, incorporate la farina tutta in una volta e mescolate, fino a che l'impasto non si staccherà dalle pareti del pentolino.

Raccogliete il composto in una ciotola capiente e iniziate a lavorarlo con una spatola. Unite il latte e metà delle uova, e fate assorbire bene. Incorporate anche le uova restanti e continuate a lavorare fino a quando non sarà ben amalgamato.

Pelate le patate, schiacciatele ancora calde con lo schiacciapatate e raccogliete la purea ottenuta in una terrina capiente.

Aggiungete alle patate 200 g della pasta choux, il parmigiano grattugiato, un pizzico di noce moscata e i tuorli, e amalgamate bene tutti gli ingredienti. Quindi, trasferite il composto in un sac à poche con bocchetta liscia.

Scaldate l’olio sul fuoco e, quando avrà raggiunto i 160 °C, riprendete il sac à poche. Con una leggera pressione fate fuoriuscire il composto dalla bocchetta e tagliatelo con una lama bagnata, in modo da realizzare delle piccole chicche di patate.

Quando saranno ben dorate, scolate le patate e fatele asciugare su un foglio di carta assorbente da cucina.

ATTENZIONE: generalmente si frigge alla temperatura di 170 °C ma in questo caso la cottura è più delicata. Se l'olio è troppo caldo le patate bruciano fuori e rimangono crude dentro.

Distribuite le patate nei cartoccetti di carta paglia e servitele ben calde.

Le patate delfino

Una sfiziosa ricetta francese per un

ottimo stuzzichino, antipasto, o per accompagnare secondi di carne e di pesce. Sono una sorta di “bignè di patate” fritti, infatti, si ottengono dall’unione di purea di patate e pasta choux.

Patate alla lionese

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di patate
300 g di cipolla
150 ml di panna
100 ml di latte intero fresco
100 g di burro
20 g di prezzemolo olio extravergine di oliva
sale e pepe

Tagliate le patate alla lionese e lessatele in acqua bollente salata.

Quando saranno tenere, ma ancora croccanti, scolatele e trasferitele su una teglia, tenendole ben allargate, in modo da non farle ammassare.

Tagliate la cipolla a rondelle e fatela soffriggere in padella a fiamma vivace con una noce di burro e un filo di olio; quindi abbassate la fiamma e fatele stufare con un po’ di acqua di cottura delle patate.

Spennellate una pirofila con il burro fuso e formate sul fondo un primo strato con le patate.

Coprite con uno strato di cipolle e spolverizzate con il prezzemolo tritato finemente. Proseguite in questo modo fino a esaurire gli ingredienti e terminando con le cipolle e il prezzemolo.

Irrorate la superficie con il latte e la panna e spolverizzate con il pepe. Completate con qualche fiocchetto di burro e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. A cottura ultimata, sfornate, lasciate intiepidire e portate in tavola.

Patate fritte

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di patate
olio extravergine di oliva
sale

Pelate e squadrate le patate, tagliatele a bastoncino o alla francese.

Immergetele in una ciotola riempita con acqua fredda, in modo che rilascino parte del loro amido e risultino più croccanti dopo la frittura.

In una pentola capiente scaldate

abbondante olio di oliva, portandolo alla temperatura di 140 °C. Immergete le patate nell'olio bollente e, poco prima che diventino dorate, scolatele su una teglia e trasferitele in congelatore.

Una volta congelate, levate le patate dal freezer e friggetele nuovamente in olio caldo a 176 °C. Scolatele su un foglio di carta paglia, regolate di sale e servite.

Patate duchessa

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di patate già lessate
100 g di parmigiano grattugiato
60 g di tuorli
50 g di burro
noce moscata
sale e pepe

vi serve inoltre
1 tuorlo
burro

Lessate e pelate le patate. Schiacciatele ancora calde con lo schiacciapatate e raccogliete la purea ottenuta in una ciotola.

Unite il parmigiano e profumate con una grattugiata di noce moscata.

Incorporate anche il burro a fiocchetti e i tuorli. Regolate di sale e di pepe.

Amalgamate accuratamente, fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo (non lavoratelo troppo: diventerebbe duro e non riuscirebbe a uscire dal sac à poche).

Trasferite il composto ottenuto in un sac à poche con bocchetta rigata, formate una strozzatura al centro e lavorate con poco impasto per volta (in questo modo avrete un “serbatoio di riserva” senza dover riempire il sac à poche continuamente).

Distribuite il composto su una teglia ben imburrata e formate tante patate duchessa, distanziandole l'una dall'altra di qualche cm.

Spennellate con il tuorlo leggermente sbattuto la superficie delle patate.

Infornate a 210 °C e fate cuocere fino a doratura. Sfornate, disponete su un piatto da portata e servite.

Il consiglio dello chef

Questo è un contorno sfizioso, al stesso stesso, semplice da realizzare in poco tempo e con ingredienti essenziali. Potete stupire con poco, ma con tanto gusto, i vostri ospiti.

Crocchette di patate e riso

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di patate già lessate
300 g di riso carnaroli già lessato
80 g di tuorli
50 g di parmigiano
noce moscata
olio di semi di arachide
sale

per la panatura
150 g di uova
150 g di pangrattatofarina

Pelate le patate ormai fredde; passatele allo schiacciapatate e raccogliete la purea ottenuta in una ciotola con il riso già lessato.

A questo punto grattugiate il parmigiano e unitelo al composto di riso e patate.

Incorporate i tuorli, condite con un pizzico di sale, profumate con una grattugiata di noce moscata e amalgamate bene.

Trasferite l’impasto ottenuto su un piano di lavoro ben infarinato e dategli la forma di un salamino.

Con l’aiuto di un tarocco, ricavate tante crocchette della stessa lunghezza.

Preparate la panatura: passate le crocchette ottenute prima nella farina.

Quindi passatele nelle uova, leggermente sbattute.

Scolatele bene e trasferitele infine nel pangrattato, prestando con delicatezza per far aderire bene la panatura.

Scaldate abbondante olio in una casseruola e adagiate le crocchette su un ragno (per evitare che toccando il fondo della pentola brucino). Immergetele nell'olio e, una volta dorate, scolatele su un piatto rivestito con carta paglia. Infilzatele con uno spiedino, disponetele su un vassoio e

servite.

Il consiglio dello chef

Schiacciate le patate quando sono calde e lasciatele intiepidire prima di unire gli altri ingredienti: eviterete che le crocchette si aprano in cottura.

A scuola di uova

Uova in carpione

Ingredienti (per 2 persone)

2 uova
acqua
aceto bianco
insalata
timo

per il carpione
250 ml di vino bianco
250 ml di aceto bianco
150 g di cipolla
100 g di sedano verde
aglio
alloro
salvia

ginepro in bacche
20 ml di olio extravergine di oliva
sale
pepe in grani

Iniziate a preparare il carpione affettando la cipolla non troppo

sottilmente.

Fate soffriggere la cipolla in padella con un filo di olio e l’aglio. Unite poi il sedano tagliato a rondelle.

Schiacciate le bacche di ginepro con la lama di un coltello e aggiungetele alla cipolla, insieme all'alloro e alla salvia.

Aggiungete al soffritto il vino e l’aceto, abbassate la fiamma e fate cuocere per 10 minuti.

In un pentolino a parte, portate a leggera ebollizione 1 l di acqua e 1 bicchiere di aceto bianco.

Quando il tutto inizierà a sobbollire, create un vortice nell'acqua aiutandovi con una frusta. Intanto rompete l'uovo, lasciando intatto il tuorlo in una ciotolina.

Versate al centro del vortice l'uovo e fatelo cuocere per 3 minuti; quindi immergetelo in una ciotola con acqua fredda, per arrestarne la cottura.

Scolate poi l’uovo su carta assorbente da cucina in modo che si asciughi. Ripetete il procedimento anche per la cottura del secondo uovo.

Eliminate i filamenti dell'uovo, ponetelo in una piccola terrina e copritelo con il carpione. Sigillate la terrina con la pellicola trasparente e trasferite in frigorifero per almeno 24 ore.

Trascorso il tempo, disponete un letto di insalata nel piatto da portata e ponetevi sopra le uova scolate dal liquido. Irrorate con un filo di olio, condite con la cipolla stufata nel carpione, profumate con qualche foglia di timo e una grattugiata di pepe e servite.

Il consiglio

Il consiglio dello chef

Il trasferimento dell’uovo dall’acqua di cottura all’acqua fredda permette di arrestare in maniera istantanea la cottura del tuorlo, che in questo modo rimarrà morbido e cremoso.

Omelette sfogliata

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di uova
100 g di prosciutto cotto
50 ml di panna
50 g di parmigiano grattugiato
sale e pepe

Rompete le uova in una ciotola. Unite il sale e il parmigiano grattugiato e miscelate bene con una forchetta.

Quindi aggiungete la panna e lavorate ancora il composto.

Scaldate un filo di olio in una padella e, aiutandovi con un mestolo, versatevi il composto di uova, distribuendolo in maniera uniforme.

Farcite l’omelette con il prosciutto, quindi ripiegatela su sè stessa e spostatela verso il bordo della padella.

Versate dell'altro composto di uova nel lato della padella rimasto libero e ripetete l'operazione. Quando non c'è più uovo da aggiungere, terminate l'omelette.

Una volta pronte, tagliate le omelette a metà, disponetele su un piatto da portata e servite.

Frittata di patate e taleggio

Luca
Montersino
icook

Ingredienti (per 4 persone)

350 g di uova
150 g di patate già lessate
100 g di taleggio
50 g di parmigiano reggiano
40 ml di latte intero
insalata rosmarino
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Rompete le uova in una terrina, unite il latte e il parmigiano grattugiato, e amalgamate tutto con una forchetta.

Tagliate a dadini il taleggio.

Tagliate anche le patate, ricavandone tocchetti delle stesse dimensioni. Regolate di sale e di pepe il composto di uovo e incorporate le patate e il taleggio tagliati a dadini.

Tritate finemente al coltello un rametto di rosmarino e aggiungetelo agli altri ingredienti per profumare il composto.

Scaldate un filo di olio in una padella e versatevi il composto di uova, distribuendolo uniformemente.

Con l’aiuto di una spatola, raccogliete le uova verso il centro della padella e versate un filo di olio lungo il bordo.

Quando la frittata sarà ben cotta da un lato, giratela su di un coperchio e rimettetela in padella per far cuocere anche l’altro lato.

Quando sarà ben dorata da entrambi i lati, spegnete, togliete dal fuoco e disponetela in un piatto da portata. Guarnite la superficie con qualche fogliolina di insalata, completate con il rosmarino, o con erbe aromatiche a piacere, e portate in tavola.

Soufflè

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di albumi
200 ml di latte intero
60 g di tuorli
60 g di parmigiano grattugiato
50 ml di panna al 35% di materia grassa
50 g di isomalto
10 g di albume secco
sale e pepe

per il roux
40 g di farina
40 g di burro
noce moscata

vi servono inoltre

cocottine individuali

Preparate il roux. Fate scaldare sul fuoco il burro, incorporatevi la farina e abbassate la fiamma al minimo. Lasciate tostare la farina per 4-5 minuti, quindi profumate con la noce

moscata.

In un pentolino a parte, scaldate il latte con la panna e regolate di sale e di pepe. Quando il composto avrà raggiunto il bollore, unitevi il roux e mescolate energicamente con una frusta, fino a ottenere una crema della

consistenza leggermente più dura di quella di una comune besciamella.

Trasferite la crema in una boule, incorporate il parmigiano e lasciate intiepidire.

Nel frattempo, montate gli albumi nella planetaria, unitevi l'albume secco e l'isomalto e lavorate con la frusta prima al minimo, poi al massimo della velocità.

Una volta che la crema si sarà raffreddata, unitevi i tuorli e mescolate con una frusta. Incorporate al composto la meringa di albumi e amalgamate delicatamente dal basso verso l'alto.

Ungete le cocottine, spennellando bene i bordi con il burro fuso. Trasferite il composto in un sac à poche e riempite gli stampi fino al bordo. Livellate con una spatola la superficie del soufflé e spolverizzatela con il parmigiano grattugiato.

Bagnate la lama di un coltello con l'acqua e staccate bene i bordi del soufflé dallo stampo, in modo che si crei lo spazio necessario che permetterà al composto di crescere. Trasferite in forno e fate cuocere a 180 °C per qualche minuto.

Una volta pronto, sfornate il soufflé, trasferite la cocotte direttamente sul piatto da portata e servite subito.

Curiosità

- La differenza tra un flan e un soufflé

è che il primo viene sempre sformato dallo stampo, il secondo si serve direttamente nella cocotte utilizzata per la sua cottura.

• L'albume secco è un rafforzativo di proteina di albumina; fa sì che il soufflé resista a lungo dopo l'uscita dal forno e permette, inoltre, di poter congelare il soufflé anche da crudo.

Flan di patate ed erba cipollina con tartare di salmone e panna acida

Ingredienti (per 4 persone)

per il flan
250 g di patate
750 ml di brodo vegetale
80 g di porri
20 g di burro
20 ml di olio extravergine di oliva
sale e pepe

per ogni 500 ml di crema di patate
180 g di albumi
50 g di parmigiano grattugiato

per la tartare
200 g di salmone a filetti
20 g di erba cipollina

10 ml di succo di limone
40 ml di olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la salsa
120 ml di panna
100 g di yogurt intero
10 ml di succo di limone
erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparate la crema di patate: tagliate il porro a rondelle e fatelo soffriggere in una casseruola con una noce di burro e un filo di olio. Quando sarà ben rosolato, unite al soffritto le patate tagliate a dadini; quindi regolate di sale e di pepe. Dopo pochi minuti aggiungete abbondante

brodo vegetale.

Abbassate la fiamma e lasciate cuocere fin quando le patate risulteranno ben morbide. Una volta cotta, riprendete la crema di patate, travasatela in una caraffa e frullatela

con un mixer a immersione.

Regolate di sale e di pepe, pesate la crema e unitevi gli albumi in proporzione. Aggiungete il parmigiano grattugiato e frullate ancora, fino a ottenere una crema

morbida e vellutata.

Ungete bene gli stampini, spennellandoli con il burro fuso, e sistemateli in una teglia rivestita con un foglio di carta assorbente da cucina.

Riempite gli stampini fino al bordo con la crema di patate e porri e versate dell'acqua fredda sul fondo della teglia, in modo che i flan cuociano a bagnomaria. Quindi trasferite in forno e fate cuocere a 130-140 °C per 20 minuti circa.

Nel frattempo, realizzate la tartare. Eliminate tutte le lische dal filetto di salmone e tagliatelo a dadini piccolissimi. Raccogliete il salmone in una boule e regolate di sale e di pepe. Condite con un filo di olio e il succo di limone e profumate con qualche filo di erba cipollina tritata. Amalgamate tutti gli ingredienti e

tenete da parte.

Per la salsa: amalgamate lo yogurt e il succo di limone, quindi uniteli alla panna semimontata. Condite con un filo di olio, regolate di sale e di pepe e profumate con un ciuffetto di erba

cipollina tritato al coltello.

Riprendete il flan dal forno e fatelo raffreddare. Quindi sformatelo, passando la lama di un coltello intorno ai bordi dello stampo.

Disponete il flan su un piatto da portata e scaldatelo per pochi secondi al microonde. Accompagnatelo con le quenelle realizzate con la tartare di salmone. Condite con la panna acida e un filo di olio, decorate con qualche stelo di erba cipollina e servite.

A scuola di pasticceria

Temperaggio o precristallizzazione del cioccolato

Ingredienti

600 g di cioccolato fondente

1° metodo di

temperaggio (piano di lavoro freddo)

In una ciotola, fate sciogliere il cioccolato fondente al microonde o a

bagnomaria e portatelo alla temperatura di 50 °C.

Una volta pronto, colatene 2/3 su un piano di marmo.

Quindi iniziate a spatolarlo velocemente con un tarocco.

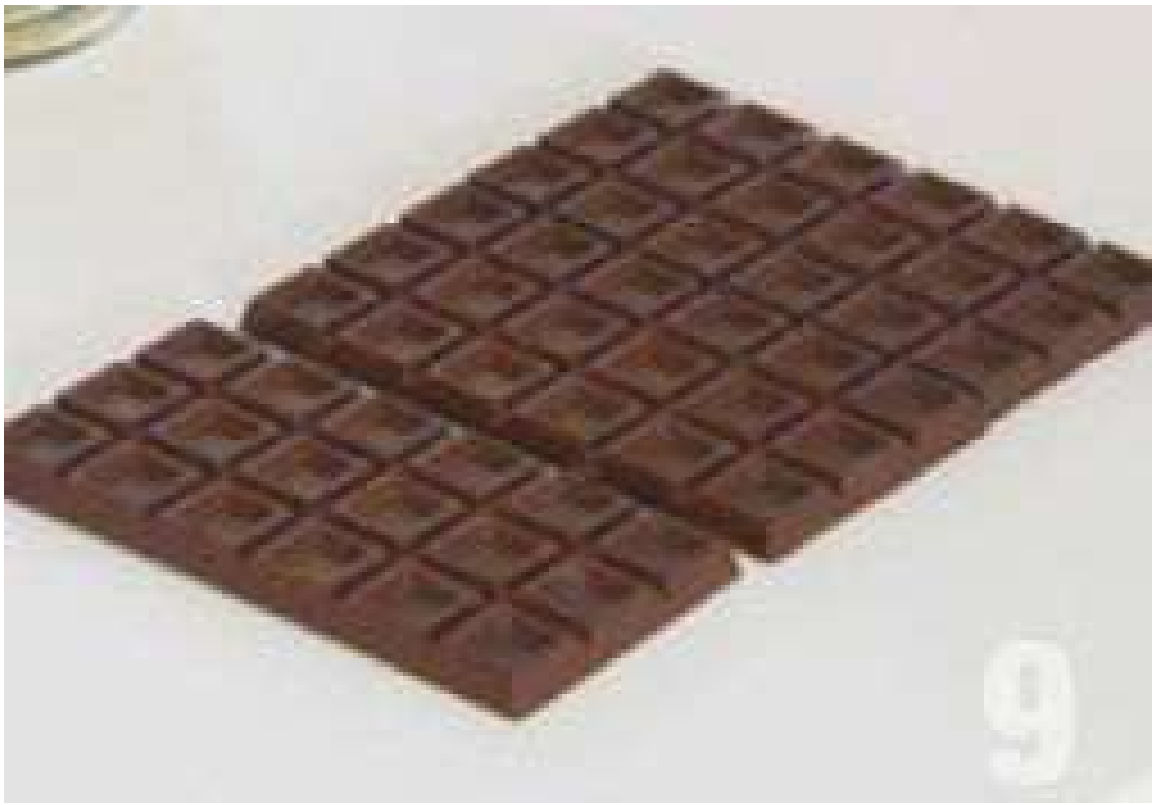
Tenendolo continuamente in movimento, portatelo alla temperatura di 29 °C.

Quindi raccogliete il cioccolato nella stessa ciotola e mescolatelo energicamente con una spatola, fino a raggiungere la temperatura di 31 °C.

Trasferite il cioccolato in un sac à poche.

Riempite tre tavolette in policarbonato, avendo cura che queste siano alla stessa temperatura del cioccolato.

Battete le tavolette sul piano di lavoro.



Sformatele e lasciate cristallizzare in frigo.

2° metodo di temperaggio (per

inseminazione)

Fate fondere 3/4 del cioccolato fondente previsto dalla ricetta a 50 °C.

Quando questo sarà sciolto, unitevi il cioccolato rimanente tritato, mescolate e portate alla temperatura di 31 °C. In questo modo, il cioccolato freddo andrà a temperare quello caldo. Se al raggiungimento della temperatura il cioccolato freddo non si è ancora sciolto, filtrate il

cioccolato fuso con un colino.

3° metodo di temperaggio (al microonde)

Fate sciogliere il cioccolato fondente al microonde, avendo cura di mescolarlo spesso e facendo attenzione a non superare mai la temperatura di

31 °C.

Il consiglio dello chef

Se non temperiamo il cioccolato il prodotto finale non sarà lucente, croccante e non si staccherà dalle pareti dello stampo.

Curiosità

- Il cioccolato fondente va sciolto a 50 °C, il cioccolato bianco o al latte va sciolto a 45 °C.

• Il cioccolato prende la lucentezza del materiale sul quale viene colato. Se si cola su carta forno il cioccolato sarà opaco, se si cola su uno specchio rifletterà, mentre se si cola su policarbonato il suo finish sarà lucido.

• In frigorifero il cioccolato si solidifica, si riduce di 1 mm e si stacca così dalle pareti dello stampo. Senza temperaggio ciò non avverrebbe. Questo perché Il burro di cacao presente nel cioccolato è costituito da cristalli disposti in modo disordinato; con il temperaggio i

cristalli si allineano uno accanto all’altro e quando cristallizzano si agganciano tra loro formando una tavoletta lucida e croccante.

Palline di marzapane

Ingredienti

1 confezione di marzapane o pasta di mandorle
cioccolato fondente temperato
1 cucchiaio di cacao
rum

vi serve inoltre
un pallocino da gonfiare

Formate delle palline, amalgamando insieme il marzapane, una spruzzata di rum e il cacao amaro. Tuffatele nel cioccolato temperato.

Aiutandovi con uno spiedino, estraete le palline, fatele scolare bene e adagiatele su una teglia rivestita con carta forno.

Realizzate quindi un piccolo contenitore di cioccolato per servire le palline di marzapane. Gonfiate leggermente il palloncino di gomma, immergetelo nel cioccolato temperato, cercando di creare tre petali, e lasciate cristallizzare.

Trascorso il tempo di attesa, sgonfiate il palloncino e staccatelo delicatamente dalle pareti del contenitore di cioccolato. Se il cioccolato è stato ben temperato, dovrebbe staccarsi senza difficoltà.

Riempite il contenitore di cioccolato con le palline di marzapane e servite.

Crema gianduja spalmabile senza zucchero

Ingredienti

500 g di cioccolato al latte al maltitolo
450 g di pasta di nocciole
65 g di burro chiarificato
65 ml di olio di riso

20 g di cacao amaro in polvere
un pizzico di vaniglia in polvere

a piacere
granella di nocciole tostate

Procedete con la precristallizzazione del cioccolato. Trasferite in una

ciotola il cioccolato al latte al maltitolo e il burro sciolti al microonde. Aggiungete la pasta di nocciole, un pizzico di vaniglia e il cacao amaro e amalgamate con una frusta, per sciogliere i grumi. A questo punto incorporate l'olio di riso e mescolate ancora.

Trasferite la ciotola con il composto, in una terrina con acqua e ghiaccio e temperate il cioccolato a bagnomaria. Mescolate continuamente con una frusta, portando la crema a una temperatura di 22-23 °C.

A questo punto, togliete la ciotola dalla terrina con il ghiaccio, e continuate a mescolare il composto, per evitare che la temperatura si abbassi ulteriormente. Versate la crema di gianduja nei vasetti di vetro sterilizzato, colandola con un imbuto fino all'orlo.

Chiudete i vasetti e trasferiteli in frigo per 15-20 minuti, il tempo necessario perché il cioccolato cristallizzi definitivamente. Quindi togliete i vasetti dal frigo e conservateli in dispensa, in luogo asciutto e a una temperatura media compresa fra i 18 e i 22 °C.

Il consiglio dello chef

- Il maltitolo è un dolcificante che non crea fastidi a chi ha problemi con il saccarosio.

- Questa crema di gianduja è una crema anidra, cioè totalmente priva di acqua. Per questo motivo si può conservare per mesi in dispensa senza rischi di muffe.

- L'olio di riso e il burro sono ammorbidenti, evitano che il

cioccolato rapprenda troppo, facendo in modo che si mantenga cremoso a lungo.

Tartufi di cioccolato

Ingredienti

250 g di biscotti secchi
150 g di nocciole in granella
100 g di zucchero a velo
75 g di pasta di nocciole
50 g di burro chiarificato
125 g di cioccolato fondente al 70% di cacao
125 g di cioccolato al latte
un pizzico di vaniglia in polvere

Temperate il cioccolato. In una terrina, versate il cioccolato fondente e il cioccolato al latte e mescolateli con cura. Trasferite la ciotola nel microonde e scaldate il cioccolato, fino a portarlo a una temperatura compresa fra i 45 e i 50 °C.

Arrivato a temperatura, togliete dal microonde e versate il cioccolato su un piano di marmo freddo. Spatolate con un tarocco, allargando bene, fino a che il cioccolato non avrà raggiunto la temperatura di 29 °C. A questo punto, raccoglietelo di nuovo nella terrina ancora tiepida di forno e mescolate, per riportare il cioccolato a 31 °C.

Per la base dei tartufi: mettete i frollini in un cutter e frullateli in maniera grossolana, ricavandone una polvere non troppo fine. Trasferitela in una ciotola e unitevi la granella di nocciole, lo zucchero a velo e un pizzico di vaniglia. Miscelate le polveri e incorporate il burro ammorbidito.

In una terrina a parte, mescolate il cioccolato temperato con la pasta di nocciole, dopodiché unitelo agli altri ingredienti e amalgamate tutto.

Versate il composto sul piano di lavoro rivestito con un foglio di carta forno. Coprite con un secondo foglio di carta forno, appiattite e trasferite in frigo, fino a che il cioccolato non si sarà indurito.

A questo punto, riprendete il composto e lavoratelo con le mani. Ricavatene delle palline di forma non troppo regolare, delle dimensioni di una noce. Disponete i tartufi su una teglia rivestita con carta forno e trasferite tutto in frigo per qualche minuto.

Temperate dell’altro cioccolato, portandolo alla temperatura di 31 °C, e disponete il cacao in polvere in una teglia da forno abbastanza larga. Riprendete i tartufi dal frigo, sporcateli con il cioccolato temperato

e tuffateli nel cacao amaro.

Fateli rotolare con delicatezza, per far aderire bene la copertura. Eliminate la polvere di cacao in eccesso, utilizzando un setaccio da cucina. Disponete i tartufi di

cioccolato su un piatto da portata e servite.

Il consiglio dello chef

• Se il cioccolato indurisce troppo durante la fase di temperaggio, rimettetelo per 3-4 secondi al microonde, avendo cura di controllare che la temperatura non superi i 31 °C.

• Quando lavorate un composto con le mani, sapendo che non andrà più in cottura, come nel caso dei tartufi di

cioccolato, è buona norma utilizzare sempre i guanti in lattice per assicurare il massimo dell'igiene.

• Una volta preparati, non conservate i vostri tartufi in frigorifero, ma riponeteli in una scatola di latta o in un sacchetto, lontano da fonti di calore.

Bônet

Ingredienti (per 6-8 persone)

per il bônet

600 ml di latte intero
150 ml di panna al 35% di materia grassa
340 g di uova intere
150 g di zucchero semolato
150 g di amaretti
75 g di cacao amaro in polvere
30 g di caffè espresso
15 ml di rum bianco
1 g di vaniglia in bacche bourbon

per il caramello

75 g di zucchero semolato

per la decorazione

200 g di panna montata già zuccherata

50 g di amaretti

3 g di caffè in chicchi

cacao amaro in polvere

vi serve inoltre

1 stampo per ciambella

Per il bônet: versate in un polsonetto la panna e il latte e portate a bollore. A parte, miscelate in una ciotola le uova e lo zucchero. Unite il caffè, il cacao, la vaniglia e il rum, e mescolate.

Incorporate gli amaretti tritati

grossolanamente e continuate a lavorare. Versate sul composto ottenuto il latte e la panna bollenti, e amalgamate bene con una frusta.

Per il caramello: versate un po' di zucchero in un pentolino ben caldo e fatelo sciogliere a fuoco lento. Unite

a pioggia altro zucchero, poco alla volta, e fate caramellare. Versate il caramello ottenuto sul fondo di uno stampo a ciambella e distribuitelo uniformemente su tutta la superficie.

Versate il composto per il bônet nello

stampo e trasferitelo su una teglia. Versate l'acqua fredda sul fondo della teglia e infornate a 130-140 °C per circa 1 ora. Sfornate, lasciate raffreddare e poi passate la lama di un coltello lungo i bordi dello stampo.

Capovolgete su un piatto da portata e sformate delicatamente.

Con l'aiuto di una spatola, prelevate il caramello in eccesso e toglietelo.

Con l’aiuto di un sac à poche guarnite il dolce con ciuffetti di panna montata.

Completate con i chicchi di caffè e gli amaretti, spolverizzate con il cacao amaro e servite.

Il consiglio dello chef

Se il dolce si gonfia durante la cottura, aprite lo sportello del forno per far abbassare la temperatura, eviterete che il bônet risulti granuloso.

Crème caramel

Ingredienti (per 6 persone)

450 ml di latte
150 g di uova
75 g di zucchero semolato
50 ml di panna al 35% di materia grassa
1/2 bacca di vaniglia
10 ml di rum

per il caramello
75 g di zucchero semolato
30 ml di acqua
sciroppo di glucosio

Per il caramello: versate l'acqua in un polsonetto, unite lo zucchero e lo sciroppo di glucosio, e fate caramellare a fiamma molto vivace senza mai mescolare. Di tanto in tanto, pulite i bordi del pentolino con un pennello bagnato, per evitare che lo zucchero si attacchi.

Mettete sul fuoco il latte con la panna e portate a bollore. A parte, raccogliete in una ciotola i tuorli con lo zucchero, aggiungete il rum e la vaniglia e miscelate bene con una frusta.

A questo punto, unite il latte e la panna bollenti e amalgamate bene.

Schiumate il composto ottenuto con un cucchiaio, così da eliminare l'aria che renderebbe il dolce meno omogeneo.

Trasferite gli stampini da crème caramel su una teglia, rivestita con carta assorbente da cucina; distribuite sul fondo degli stampi il caramello.

Colate il composto per la crème caramel negli stampini.

Versate l’acqua sul fondo della teglia e infornate a 140-150 °C per circa 25 minuti.

A cottura ultimata, sfornate e lasciate raffreddare. Con la lama di un coltello, staccate la crème caramel dalle pareti dello stampo, trasferitelo su un piattino da dessert e portate in tavola.

Il consiglio

Il consiglio dello chef

- Lo sciroppo di glucosio impedisce allo zucchero di cristallizzare: mettete prima l'acqua e poi lo zucchero, altrimenti quest'ultimo potrebbe non bagnarsi bene e bruciarsi in cottura.

- Evitate di mescolare il composto, altrimenti lo zucchero potrebbe "granire", ossia formare chicchi o granelli.

Zabaione in coppa

Ingredienti (per 2 persone)

80 g di tuorli
110 g di zucchero
100 ml di marsala secco

Disponete i tuorli con lo zucchero in un polsonetto, preferibilmente di

rame. Quando saranno ben amalgamati, unite il marsala e lavorate bene. Trasferite il pentolino sul fuoco e mescolate in continuazione, aiutandovi con una frusta.

Quando il composto sarà sufficientemente gonfio e spumoso, toglietelo dal fuoco e continuate a mescolare per qualche minuto.

Quando lo zabaione avrà raggiunto la giusta consistenza, trasferitelo nelle

coppette individuali e servite.

Crema pasticciera classica
(metodo di cottura al microonde)

Ingredienti

400 ml di latte intero
100 ml di panna al 35% di materia grassa
150 g di tuorlo d'uovo
150 g di zucchero semolato
18 g di amido di mais (maizena)
18 g di amido di riso
1 bacca di vaniglia bourbon
la scorza grattugiata di limone

In una terrina, lavorate i tuorli con lo zucchero semolato. Amalgamate bene, aiutandovi con una frusta.

Aggiungete l’amido di riso e l’amido di mais, la vaniglia e una grattugiata di scorza di limone, e mescolate bene.

A questo punto, unite a freddo il latte con la panna e trasferite il composto nel microonde, alla massima potenza per 2 minuti.

Trascorso il tempo, levate la crema, mescolate velocemente e rimettete nel microonde.

Ripetete l’operazione per altre 4-5 volte, fino a che la crema non si sarà addensata.

Quando avrà raggiunto la giusta consistenza, coprite la crema con la pellicola trasparente a contatto e lasciatela raffreddare in congelatore.

Crema pasticciera al cioccolato (metodo di cottura classico)

Ingredienti

900 ml di latte intero
100 ml di panna al 35% di materia grassa
250 g di tuorlo d’uovo

200 g di zucchero semolato
150 g di cioccolato fondente al 55% di cacao
100 g di burro
50 g di cacao amaro in polvere
40 g di amido di mais (maizena)

Miscelate i tuorli con lo zucchero semolato, l'amido e il cacao in polvere.

In un pentolino, portate a bollore il latte con la panna. Un volta spiccato il bollore, versate un po' alla volta la

panna e il latte bollenti sulla miscela di tuorli e amalgamate bene.

Rimettete il composto sul fuoco e portate di nuovo a bollore. Quindi spegnete, unite il cioccolato fondente a pezzetti e mescolate fino a completo

scioglimento.

Quando anche il cioccolato sarà ben incorporato, mantecate con il burro e trasferite la crema ottenuta in una terrina. Coprite con la pellicola trasparente a contatto e fate

raffreddare in congelatore.

Il consiglio dello chef

La crema non va mai fatta raffreddare a temperatura ambiente. Quando raggiunge i 37 °C, infatti, sviluppa una carica batterica molto elevata, che si riduce notevolmente abbattendo la temperatura in congelatore.

Zuppa inglese

Ingredienti (per 6-8 persone)

per il biscuit
250 g di farina 180 W
250 g di zucchero semolato
270 g di albumi
180 g di tuorli

per la bagna
425 ml di acqua
425 ml di zucchero liquido
150 ml di alchermes a 70°

per la farcitura
800 g di crema pasticciera
800 g di crema pasticciera al cioccolato

400 g di panna montata zuccherata al 20%
150 g di cioccolato fondente al 70% di cacao
2 g di cannella in polvere

per la meringa
420 g di zucchero semolato
245 g di albumi
110 ml di acqua
80 g di destrosio

vi servono inoltre
un cannello da cucina
coppapasta di diverse misure

Preparate il biscuit. Versate gli albumi nel vaso della planetaria e iniziate a lavorare per incorporare aria. Quando gli albumi inizieranno a schiumare, unite lo zucchero semolato e montate a neve ben soda.

A questo punto spegnete, unite i tuorli e amalgamate. Incorporate infine la farina setacciata e mescolate delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto.

Versate il composto ottenuto su una teglia rivestita con carta forno e livellate bene con una spatola allo spessore di 1,5 cm. Infornate a 230 °C e fate cuocere per 5 minuti.

Trascorso il tempo, sfornate il biscuit e lasciate raffreddare; quindi, con l'aiuto di due coppapasta rotondi di misure diverse, ricavate due dischi e bagnateli con la bagna all'alchermes, ottenuta miscelando l'acqua, lo zucchero liquido e il liquore.

Aromatizzate la crema al cioccolato con la cannella e quella alla vaniglia con il cioccolato tritato, e mescolate. Per evitare che le gocce di cioccolato fondano e colorino la crema pasticciera, assicuratevi che la crema sia ben fredda prima di unire il cioccolato.

Unite alle due creme anche la panna montata in pari quantità e amalgamate bene con una frusta.

Preparate la meringa italiana. Mettete l'albume in un pentolino con l'acqua, lo zucchero e il destrosio, e scaldate sul fuoco a circa 82 °C. Versate tutto nel vaso della planetaria e montate fino a raffreddamento.

Iniziate a montare il dolce. Trasferite la crema al cioccolato in un sac à poche e distribuitene uno strato sul fondo di una coppa.

Ponete sopra il disco di biscuit più piccolo e premete bene, create un secondo strato con la crema alla vaniglia.

Coprite con l’altro biscuit, sempre premendolo bene, perché aderisca. Terminate con uno strato di crema al cioccolato.

Trasferite la meringa in un sac à poche e decorate il dolce, ricoprendolo di ciuffetti di meringa.

Terminate, fiammeggiando la meringa con un cannello fin quando sarà ben colorita. Lasciate raffreddare e servite.

Il consiglio

dello chef

• Prima di coppare il biscuit cercate di calcolare bene le dimensioni del contenitore dove monterete il dolce. Il biscuit deve avere lo stesso diametro, se fosse più piccolo avreste difficoltà nel realizzare il secondo strato.

- La meringa deve avere una consistenza soda e ben ferma, se fosse troppo molle non reggerebbe. Lo vedreste subito, dal momento che appena uscita dal sac à poche tenderebbe a perdere la forma.

Pera semicandita al miele di acacia farcita con chantilly alla vaniglia

Ingredienti

500 g di pere kaiser
500 ml di acqua
300 g di crema chantilly
250 g di zucchero semolato
250 g di miele di acacia
2 g di cardamomo
1 stecca di cannella
1 bacca di vaniglia bourbon
anice stellato

per la glassa al cioccolato
300 g di gocce di cioccolato fondente al
70% di cacao
200 ml di panna al 35% di materia

grassa

per la finitura
75 g di pan di Spagna
foglia d'oro

Sbucciate le pere con un pelapatate, lasciandole intere e con il picciolo

attaccato, e pareggiate il fondo. Mescolate l'acqua, lo zucchero e il miele. Aggiungete la cannella, un pezzetto di anice stellato, il cardamomo e la vaniglia.

Fate scaldare sul fuoco, quindi levate

e immergete le pere. Coprite la pentola con più strati di pellicola trasparente da cucina, sigillando bene i bordi. Fate cuocere per 10 minuti, o fino a quando le pere non saranno ben cotte.

Una volta cotte, prelevate le pere e fatele raffreddare. Lasciate lo sciroppo sul fuoco e fate ridurre. Tagliate le pere a metà, per il senso della larghezza, nel punto esatto in cui si assottigliano.

Con uno scavino, svuotate la parte inferiore delle pere, tenendovi a 1 cm dal bordo, ed eliminate con delicatezza il torsolo sul fondo. Tagliate la polpa avanzata e raccoglietela in una terrina.

Eliminate dal pan di Spagna la parte esterna, tagliatelo a strisce e ricavate tanti dadini. Bagnateli con lo sciroppo e aggiungeteli alla polpa tritata. Incorporate la crema chantilly, mescolate e trasferite in un sac à poche.

Tamponate l’interno della pera con carta assorbente da cucina e farcitela con il ripieno di crema e pan di Spagna, ricoprite con la calotta superiore, facendola aderire bene, e trasferite in freezer.

Per la glassa: versate la panna calda nella terrina con le gocce di cioccolato e amalgamate con una frusta. A questo punto, trasferite la glassa in una caraffa, riempiendola fino ai 3/4 della sua altezza.

Immergete le pere nel cioccolato e ricopritele quasi interamente, lasciando libera soltanto la parte più vicina al picciolo. Trasferite in frigo per un paio di ore.

Versate sul fondo dei piatti un po’ di

sciroppo, adagiatevi sopra una pera glassata, accompagnate con una quenelle di crema chantilly e completate con qualche dadino di pan di Spagna. Guarnite con la foglia d'oro e servite.

Il consiglio dello chef

• Scegliete le pere non troppo mature, ma ben sode. La varietà Kaiser è perfetta e si presta bene per questo tipo di lavorazione.

• La gelatina va sempre idratata

mettendola a bagno in una quantità di acqua pari a 5 volte quella del suo peso.

Curiosità

- Questa ricetta può essere considerata a tutti gli effetti un dessert al piatto. I dolci al piatto, o da fine pasto, si differenziano dagli altri perché prevedono sempre un accompagnamento morbido, che si tratti di salse o creme golose.

- La canditura è quel processo osmotico per il quale un alimento

perde il suo liquido vegetativo e assorbe al suo posto uno sciroppo zuccherino.

Spumone al mascarpone con cuore morbido al caffè in salsa all’amaretto

Ingredienti (per 6 persone)

per il biscuit di riso

600 g di zucchero semolato
700 g di albumi
500 g di tuorli
500 g di farina di riso
125 g di amido di riso

per il fondo di croccante
140 g di pralinato alle mandorle
60 g di cioccolato al latte
30 g di corn flakes

per il cuore morbido al caffè
130 ml di acqua
145 g di sciroppo di glucosio
45 ml di panna al 35% di materia grassa
45 g di cacao amaro in polvere

15 ml di caffè espresso

per lo spumone

base semifreddo

250 ml di panna al 35% di materia grassa

montata 250 g di mascarpone

6 g di gelatina in polvere

per la salsa all'amaretto

300 ml di latte intero

100 ml di panna al 35% di materia grassa

125 g di tuorli

75 g di zucchero semolato

50 ml di liquore all'amaretto

vi servono inoltre

vele di cioccolato fondente

zucchero a velo

stampini a semisfera di differenti dimensioni

Per il biscuit: montate gli albumi e aggiungete, poco alla volta, lo

zucchero. Versate a filo i tuorli e incorporate l'amido e la farina setacciati. Trasferite il composto su una placca rivestita con carta forno e livellatelo. Infornate a 240 °C per 4 minuti; sfornate e lasciate raffreddare.

Per il croccante: amalgamate i

cereali, il cioccolato fuso e il pralinato. Mettete il composto su un foglio di carta forno, coprite con un secondo foglio e stendete con un matterello. Trasferite in freezer e fate congelare.

Per il cuore al caffè: scaldate

l’acqua, lo sciroppo di glucosio e il caffè. Al bollore, versate il cacao e amalgamate. Cuocete per 1 minuto, unite la panna e riportate a bollore. Colate il composto negli stampini e mettete in freezer.

Per lo spumone: incorporate la gelatina, ammollata in 5 volte il suo peso d'acqua e sciolta alla base semifreddo e mescolate. Unite il mascarpone e un cucchiaio di panna e mescolate. Incorporate il resto della panna, amalgamando con una spatola dal basso verso l'alto.

Riprendete il fondo croccante dal freezer, liberatelo della carta forno e, con un coppapasta, ricavate tanti dischetti.

Trasferite lo spumone di mascarpone in un sac à poche e riempite completamente lo stampino con la crema.

Mettete le chicche al caffè premendone una all'interno di ogni stampo e spingendola fino al cuore della crema.

Ricoprite con un ciuffo di spumone e chiudete il dolce con un dischetto di croccante.

Con un coppapasta ricavate tanti dischetti dal biscuit. Adagiatene uno su ogni strato di croccante, facendo aderire bene e trasferite tutto in freezer.

Per la salsa: amalgamate i tuorli con lo zucchero. Scaldate il latte con la panna. Al bollore, uniteli alla crema di tuorli e riportate sul fuoco a 83 °C mescolando con una frusta.

Versate la salsa in una placca da forno e allargatela bene per farla raffreddare. A questo punto aggiungete il liquore e amalgamate.

Sformate gli spumoni. Guarnite la punta con una vela di cioccolato e spolverizzate con lo zucchero a velo. Accompagnate con la salsa all'amaretto e decorate con qualche goccia di salsa al cioccolato.

Il consiglio

Il consiglio dello chef

• Per la base semifreddo: mettete 170 g di tuorli nel vaso della planetaria e azionate la frusta, lavorandoli fino a che non avranno incorporato un po' di aria. A questo punto, unite un po' alla volta 340 g di fondant e continuate a montare.

• Quando montate gli albumi a neve è sempre consigliabile aggiungere lo zucchero in un secondo momento. In questo modo gli albumi incorporeranno più aria e il vostro dolce risulterà più soffice e gustoso.

- Per capire quando la salsa all'amaretto è pronta, utilizzate la tecnica della velatura del cucchiaio. Immergete un cucchiaio di acciaio nel pentolino e quando risulterà completamente velato da una patina di crema, allora la vostra salsa sarà pronta.

Meringa italiana e meringa svizzera

Meringa italiana

Ingredienti

560 g di zucchero semolato
330 g di albumi
150 ml di acqua
110 g di destrosio

Mettete l’acqua e lo zucchero in un pentolino e, senza mai mescolare, portate alla temperatura di 121 °C.

Aiutatevi con un pennello bagnato per mantenere i bordi del pentolino puliti: in questo modo eviterete che lo zucchero caramellizzi e bruci.

A parte, versate gli albumi e il destrosio nel vaso della planetaria e iniziate a lavorare alla velocità minima.

Raggiunta la temperatura di 121 °C, togliete lo sciroppo di zucchero dal fuoco, versatene velocemente metà sugli albumi e alzate al massimo la velocità della planetaria.

Quindi abbassate nuovamente la velocità al minimo, unite lo sciroppo di zucchero restante e continuate a montare alla massima velocità, fino al raddoppio del volume.

Una volta pronta, versate la meringa su una teglia, adagiatevi sopra un foglio di carta forno e fate raffreddare in congelatore.

Meringa svizzera

Ingredienti

500 g di zucchero semolato
250 g di albumi
1 cucchiaio di aceto

Mettete l’albume in un polsonetto, un tipo particolare di casseruola di forma semisferica, con le pareti alte e il fondo bombato, preferibilmente di rame.

Aggiungete lo zucchero semolato e scaldate sul fuoco, fino a che il composto non avrà raggiunto la temperatura di 65 °C.

Quindi spegnete, versate nel vaso della planetaria e iniziate a lavorare.

Unite l’aceto, che aiuterà a montare l’albume, e lavorate fino a completo raffreddamento.

Rivestite una teglia con carta forno. Trasferite la meringa in un sac à poche con bocchetta liscia e date forma a delle piccole meringhe. Trasferite tutto in forno e fate cuocere e a 140 °C.

Dopo mezz'ora aprite leggermente lo sportello del forno, tenendolo fermo con 1 cucchiaio in modo da far uscire l'umidità. Proseguite la cottura per circa 1 ora, quindi sfornate, fate raffreddare e servite.

Tipologie di

meringa

- **Meringa italiana:** zucchero semolato cotto a 121 °C e poi montato fino a raffreddamento. Non è una meringa da forno, si utilizza per alleggerire le mousse, i semifreddi o per decorare.

- **Meringa francese:** montata a freddo con lo zucchero semolato. Metà dello zucchero viene messa subito, l'altra metà viene aggiunta dopo a mano, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. È una meringa più croccante e friabile.

• **Meringa classica:** madre di tutte le meringhe. Si monta l'albume senza zucchero. A fine montatura si unisce lo zucchero a mano, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Lo zucchero può essere sia semolato sia a velo. È la più friabile, perché l'albume montato senza zucchero è molto più fragile e quindi più friabile.

• **Meringa svizzera:** si scalda sul fuoco l'albume con lo zucchero, fino a 65 °C. Quindi si monta fino a raffreddamento. È una meringa più compatta perché, scaldandosi, lo zucchero si va a solubizzare

completamente dentro l'albume.

Il consiglio dello chef

- Generalmente per preparare la meringa italiana si utilizza lo zucchero e non il destrosio. Nelle preparazioni dei semifreddi, tuttavia, il destrosio è più adatto, perché abbassa il punto di congelamento ed è meno dolce del saccarosio.

- La meringa va montata fino al completo raffreddamento, se utilizzata per decorare, in questo modo avrete

una struttura ben compatta. Se la si utilizza per un semifreddo, invece, va montata fino al massimo del suo volume, ossia quando è ancora tiepida, infatti, man mano che si raffredda, diminuisce il volume.

• La meringa francese si prepara “a freddo”, quindi deve essere cotta per pastorizzare gli albumi. Mentre, nella meringa italiana lo zucchero cotto consente di pastorizzare le uova, quindi può essere utilizzata senza doverla cuocere.

Biscotto ghiacciato limone e fragola con dacquoise al pistacchio

Ingredienti (per 6-8 persone)

per la meringa italiana

560 g di zucchero semolato
330 g di albumi
150 ml di acqua
110 g di destrosio

per la dacquoise al pistacchio

230 g di mandorle in farina
300 g di albumi
270 g di zucchero a velo
100 g di zucchero semolato
50 g di pistacchi in granella
40 g di pistacchi in pasta

per l'interno gelée

500 g di purea di fragole
100 g di zucchero semolato
25 g di zenzero fresco
24 g di destrosio
24 g di glucosio in polvere
4 g di acido citrico liquido
2,5 g di colla di pesce in fogli

per il biscotto ghiacciato alla fragola
500 ml di panna al 35% di materia grassa
300 g di meringa italiana
200 g di purea di fragole

per il biscotto ghiacciato al limone
520 ml di panna al 35% di materia

grassa
230 g di zucchero semolato
230 ml di succo di limone
22 g di albume secco
scorza di limone

Preparate la dacquoise. Mettete in un cutter il pistacchio, la farina di

mandorle e lo zucchero a velo, e frullate. Versate la farina ottenuta in una ciotola ed eliminate eventuali grumi, schiacciandoli con le dita.

Versate gli albumi nel vaso della planetaria e iniziate a lavorare. Incorporate lo zucchero semolato e

seguitate a montare. Una volta pronto, unite al composto montato lo sfarinato preparato in precedenza e amalgamate con una spatola, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Prelevate una piccola parte di

composto e mettetelo in una ciotola con la pasta di pistacchio. Mescolate bene e unite nuovamente al resto del composto montato.

Rivestite una teglia con carta forno. Con l'aiuto di un coppapasta da 16

cm di diametro, disegnate sul foglio di carta 3 cerchi distanti tra loro qualche cm, poi rigiratelo, in modo che la daquoise non venga a contatto con l'inchiostro.

Trasferite la daquoise in un sac à

poche e realizzate tre spirali, partendo dal centro dei dischi disegnati. Cuocete in forno a 180 °C, sfornate e fate raffreddare.

Preparate il biscotto ghiacciato al limone. Mettete nel vaso della planetaria l'albume secco con lo

zucchero semolato, miscelate con la frusta a mano e unite, poco alla volta, il succo e la scorza di limone. Quindi azionate la macchina e lavorate fino a ottenere un composto ben montato. Spegnete, unite la panna montata e amalgamate.

Per il biscotto ghiacciato alla fragola. Pesate 150 g di meringa, unite poca alla volta la polpa di fragole e amalgamate. Una volta ottenuto un composto dal colore omogeneo, unite la panna montata e mescolate bene.

Disponete su un piatto un anello di acciaio e adagiatevi all'interno un disco di dacquoise in modo da ottenere la base del dolce.

Trasferite il biscotto ghiacciato alla fragola in un sac à poche e formate

degli spuntoni lungo la circonferenza del disco, quindi trasferite in congelatore fino a quando non sarà ben solido.

Riprendete il dolce e formate degli spuntoni con il biscotto ghiacciato al

limone, alternandoli a quelli alla fragola. Coprite con il composto al limone anche la base di dacquoise.

Posizionate al centro la gelatina di fragole, ottenuta scaldando parte della purea di fragole con lo zucchero, il glucosio, il destrosio e lo zenzero grattugiato. Spegnete, unite l'acido citrico e la purea di fragole

fredda, nella quale avrete sciolto la colla di pesce, ammollata in una quantità di acqua pari a 5 volte il suo peso. Mescolate e colate in uno stampo dal diametro inferiore a quello della dacquoise, dello spessore di 1,5 cm, e fate raffreddare in congelatore.

Coprite tutto con il biscotto ghiacciato alla fragola restante, livellate bene con una spatola e trasferite subito in congelatore.

Trascorso il tempo, riprendete il semifreddo, scaldate leggermente l'anello di acciaio con un cannello e sformate il dolce.

Trasferite la meringa italiana rimanente in un sac à poche con bocchetta saint-honoré e decorate la torta. Create degli spuntoni regolari lungo tutto il bordo e delle strisce di meringa al centro.

Fiammeggiate la meringa con il cannello, guarnite con qualche fogliolina di mentuccia e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Torta meringata al cioccolato e caffè

Ingredienti (per 6-8 persone)

500 g di meringa svizzera
cioccolato fondente

per la ganache
250 g di cioccolato fondente al 70% di cacao
200 ml di panna al 35% di materia grassa
50 g di glucosio
50 g di burro
20 g di caffè espresso
15 g di caffè solubile

per la chantilly
500 ml di panna montata zuccherata

al 20%
50 g di zucchero semolato
1 bacca di vaniglia bourbon

Per la ganache. Fate scaldare la panna sul fuoco. Unite lo sciroppo di glucosio, il caffè espresso e quello solubile, mescolate bene e portate a

bollore.

A questo punto spegnete e incorporate il cioccolato tritato. Mescolate bene con una frusta, fino a completo scioglimento, quindi mantecate con il burro.

Rivestite un coppapasta con 2 fogli di alluminio e realizzate una sorta di contenitore. Versatevi dentro la ganache, allo spessore di 1,5 cm, e lasciatela rapprendere nel congelatore.

Per la chantilly: in una terrina capiente, montate la panna con lo zucchero semolato, unite la vaniglia e continuate a montare, fino a che il composto non sarà gonfio e spumoso.

Realizzate due dischi del diametro di 16 cm con la meringa trasferita in un sac à poche, realizzate così anche una serie di meringhette. Trasferite in forno e fate cuocere e a 140 °C. Dopo mezz'ora aprite leggermente lo sportello del forno, tenendolo fermo con 1 cucchiaio, in modo da far uscire l'umidità. Proseguite la cottura

per circa 1 ora, quindi sfornate e fate raffreddare.

Una volta che i dischi di meringa saranno ben freddi, farcite il primo con la chantilly.

Tirate fuori la ganache dal congelatore e eliminate l'alluminio: otterrete un disco di cioccolato che adagerete sullo strato di panna.

Coprite tutto con altra panna e chiudete la torta con il secondo disco di meringa, schiacciando leggermente con le mani per farlo aderire bene.

Coprite la superficie e i lati del dolce con altra panna montata, livellate tutto con una spatola e lasciate stabilizzare nel congelatore. Trascorso il tempo, disponete il dolce su un'alzatina, ponendo un leggero strato di panna sul fondo dell'alzata, per far aderire bene la torta.

Mettete un po’ di panna sulla base delle meringhette e fatele aderire ai lati della torta. Con l’aiuto di un sac à poche, disegnate degli archetti di panna montata tra una meringa e l’altra e create degli spuntoni sulla superficie della torta, quindi

spolverizzate la superficie con un po' di caffè e decorate a piacere con del cioccolato.

Su un piano di marmo formate una griglia con il cioccolato fondente fuso, realizzate un gomitolo e

ponetelo al centro del dolce. Spolverizzate la torta con il cacao amaro, fate stabilizzare in frigorifero e servite.

Tiramisù su stecco

Ingredienti (per 6-8 persone)

per la crema tiramisù
400 ml di panna al 35% di materia grassa
400 g di mascarpone
300 g di zucchero semolato
90 g di tuorli
50 g di destrosio
9 g di gelatina in polvere

per la finitura
370 g di biscotti di Novara
cacao in polvere

per la bagna
325 ml di acqua

120 g di destrosio
22 g di caffè in polvere
5 g di caffè solubile

per la glassa pinguino
250 g di cioccolato fondente al 70% di cacao
250 g di burro di cacao

Per la crema: raccogliete nel polsonetto 70 ml di acqua con lo zucchero e il destrosio, mettete sul fuoco e mescolate fino a completo scioglimento; quindi spegnete e unite i tuorli.

Pastorizzate i tuorli sul fuoco, spegnete e trasferite nella planetaria;

montate fino a completo raffreddamento. A questo punto unite la gelatina, ammollata in 45 ml di acqua fredda e poi sciolta al microonde, e continuate a lavorare.

Incorporate il mascarpone e amalgamate. Trasferite il composto in una ciotola, unite la panna montata e

mescolate con una spatola.

Adagiate i biscotti su una teglia, rivestita con carta forno, e spennellateli con la bagna.

Mettete la crema in un sac à poche e farcite i biscotti. Inserite lo stecco di legno e trasferite tutto nel congelatore per almeno 3 ore.

Per la glassa pinguino: unite il burro di cacao al cioccolato fuso e mescolate con cura, fino a ottenere un composto fluido e colante.

Trascorso il tempo di riposo, riprendete i biscotti dal congelatore e immergeteli nella glassa pinguino.

Lasciateli asciugare su un foglio di carta forno.

Una volta che il cioccolato si sarà rappreso, passate gli stecchi nel cacao in polvere e servite.

Il consiglio dello chef

Non bagnate troppo i biscotti con la bagna! Il rischio è che poi non riescano a tenersi sugli stecchi.

Merendina su stecco gusto vaniglia e lampone

Ingredienti (per 6-8 persone)

per la crema

500 ml di panna
350 g di cioccolato bianco
250 ml di latte
100 g di tuorli
50 g di zucchero semolato
12 g di gelatina in polvere
7 g di agar agar
1 bacca di vaniglia bourbon

per la finitura

300 g di pan di Spagna
100 ml di bagna alla vaniglia
100 g di mandorle a lamelle

glassa pinguino

per la gelée ai lamponi

100 g di purea di lamponi

25 g di zucchero semolato

10 g di destrosio

3 g di gelatina in polvere

Mettete il latte sul fuoco, fatelo arrivare a una temperatura di 60 °C, unite l'agar agar e portate a bollore. Spegnete e levate dal fuoco.

A parte, miscelate (mi raccomando non montate) i tuorli con lo zucchero

e la vaniglia; quindi incorporate il latte e mescolate con cura.

Mettete sul fuoco, portate a una temperatura di 83-85 °C e fate addensare. Spegnete e versate in una ciotola; quindi unite il cioccolato

bianco e mescolate con cura, fino a completo scioglimento.

Idratate la gelatina in polvere in 60 ml di acqua fredda. Unitela alla crema, amalgamate bene e trasferitela in frigorifero, coperta con un foglio di

pellicola trasparente.

Per la gelée: in un pentolino scaldate una parte della purea di lamponi; unite lo zucchero e il destrosio e mescolate. Levate dal fuoco, incorporate la gelatina, reidratata in

15 ml di acqua, e la purea restante.

Quando la crema sarà ben fredda, incorporate la panna semimontata e amalgamate bene. Trasferite il composto ottenuto in un sac à poche e riempite gli appositi stampini da

gelato.

Tagliate il pan di Spagna a fette di circa 1 cm di spessore e bagnatele con la bagna alla vaniglia.

Adagiate le fette di pan di Spagna sulla crema e premete leggermente con le dita.

Velate il pan di Spagna con la gelée di lamponi, coprite con altra crema e livellate bene con una spatola.

Inserite in ogni merendina lo stecco di legno e trasferite lo stampo nel congelatore.

Quando gli stecchi saranno ben congelati, levate e sformateli delicatamente.

Immergete le merendine nella glassa pinguino, fatele colare bene e spolverizzate con le mandorle a lamelle.

Parfait alle mandorle

Luca
Montersino

Ingredienti (per 6-8 persone)

per il parfait

1,4 l di panna al 35% di materia grassa
340 g di zucchero semolato
300 g di pasta di mandorle da gelateria
240 g di mandorle pralinate
220 g di tuorli
100 g di sciroppo di glucosio in polvere
80 ml di acqua

per le mandorle pralinate

500 g di mandorle intere già pelate
250 g di zucchero semolato

80 ml di acqua

per il biscuit al cioccolato senza farina

370 g di zucchero semolato
350 g di albumi
240 g di tuorli
110 g di cacao amaro in polvere
40 g di fecola di patate
olio extravergine di oliva

per la decorazione

300 ml di panna semimontata già zuccherata
12 bignè
spaghetti di cioccolato fondente

Per il biscuit: iniziate a montare gli albumi e, quando aumenteranno di volume, unite lo zucchero e proseguite a montare. Incorporate a filo i tuorli e mescolate; unite la fecola e il cacao setacciati insieme e amalgamate delicatamente.

Spennellate una teglia con un filo di olio, rivestitela con carta forno e versatevi all’interno il composto ottenuto.

Con l’aiuto di una spatola, livellate bene il composto e stendetelo allo spessore di circa 1 cm. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 10 minuti.

Per le mandorle: raccogliete nel polsonetto lo zucchero, unite l'acqua, mettete sul fuoco e portate a 119 °C; unite le mandorle, precedentemente scaldate nel microonde, e mescolate bene, fino a quando lo zucchero non si sarà caramellato.

Spegnete, versate le mandorle su una teglia rivestita con carta forno e lasciatele raffreddare. Una volta fredde, raccoglietele nel bicchiere del mixer e frullatele, fino a ridurle in granella.

Per il parfait: versate nel polsonetto lo zucchero con l'acqua e lo sciroppo di glucosio; mettete sul fuoco, portate alla temperatura di circa 60-70 °C e mescolate in continuazione con una frusta, fino a completo scioglimento dello zucchero.

A questo punto, levate e incorporate i tuorli; rimettete sul fuoco e, sempre mescolando, portate alla temperatura di 82 °C. Spegnete, versate nella planetaria e montate, fino a completo raffreddamento.

Unite al composto montato la granella e la pasta di mandorle e mescolate con cura. A parte, montate la panna e unite anche questa al composto, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Sfornate il biscuit, sformate ed eliminate la carta forno. Ricavate un disco di biscuit e adagiatelo all'interno di uno stampo a cerniera; con un sac à poche distribuitevi sopra il parfait, farcite i bignè con il parfait e glassateli con la panna. Decorate con gli spaghetti di cioccolato e congelate.

Tarte Tatin

Luca
Montersino
cook

Ingredienti (per 6-8 persone)

1,2 kg di mele golden delicious
300 g di pasta sfoglia
200 g di crema pasticciera
200 g di gelatina di albicocche
160 g di zucchero semolato
80 g di burro
10 ml di succo di limone
1 g di vaniglia in bacche bourbon
1 g di cannella in polvere
1 foglia d’oro

Sbucciate le mele e tagliatele a fettine. Raccoglietele in una ciotola, unite la cannella, la vaniglia e il succo di limone, e fate insaporire; imburrate una tortiera e spolverizzate con un po’ di zucchero.

Distribuite parte delle mele sul fondo della tortiera, spolverizzatele con altro zucchero e cospargetele con fiocchetti di burro. Formate un altro strato di mele, zucchero e burro, e terminate con le mele.

Trasferite la tortiera su fuoco, così da far caramellare lo zucchero (a fuoco medio e non troppo a lungo). Appena iniziate a sentire l'odore di caramello, spegnete.

Di tanto in tanto ruotate la teglia e, aiutandovi con un’altra tortiera di diametro inferiore, fate una leggera pressione sulle mele. Spegnete e infornate a 170 °C per 35-40 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

Stendete la pasta sfoglia allo spessore di 3 mm e lasciate riposare in frigorifero per almeno 1 ora; quindi, con un coppapasta, ricavate un disco dello stesso diametro della tortiera.

Forate la sfoglia con un rullo forapasta e infornate a 180 °C per circa 20 minuti. A cottura ultimata, sfornate e lasciate raffreddare.

Farcite il disco di sfoglia con la crema pasticciera.

Adagiate il disco di sfoglia sulla tarte tatin e premete bene con le mani per farlo aderire.

Passate la lama di un coltello lungo i bordi e capovolgete la tortiera su un piatto da portata. Scaldatela con un cannello e sformate. Spennellate con la gelatina, guarnite con la foglia d'oro e servite.

Il consiglio

Il consiglio dello chef

Fate attenzione a non esagerare con il burro, altrimenti fuoriuscirà in cottura e, una volta freddo, si solidificherà e darà alla tarte tatin un aspetto e un sapore sgradevoli.

Crostatine alla composta di mele verdi

Ingredienti (per 6 persone)

200 g di pasta frolla
125 g di pasta choux
125 g di crema pasticciera
25 g di gelatina neutra a freddo
granella di pistacchi
burro

per la composta di mele
425 g di mele verdi
80 g di miele di acacia
6 g di amido di mais (maizena)
1 g di vaniglia in bacche bourbon

Per la composta: sbucciate e tagliate a tocchetti le mele; raccoglietele in una ciotola con la vaniglia, l'amido di mais e il miele, e mescolate. Sigillate con la pellicola trasparente e fate cuocere nel microonde, alla massima potenza, per 4-5 minuti, o fino a rendere tenere le mele.

Una volta pronte, frullate le mele con un mixer a immersione, fino a ottenere una purea omogenea. Tenete da parte.

Stendete la pasta frolla allo spessore di 3 mm e, con un coppapasta, ricavate tanti dischetti. Foderate gli stampini per crostatine precedentemente imburrati e fate aderire bene la pasta ai bordi.

Punzecchiate la frolla con i rebbi di una forchetta.

Farcite le crostatine con la composta di mele fino a metà e lasciate raffreddare in freezer.

Raccogliete in una ciotola la pasta choux con la crema pasticciera e mescolate bene con una spatola; trasferite il composto in un sac à poche -munito di bocchetta liscia, e farcite le crostatine. Infornate a 180 °C e fate cuocere per 15-20 minuti.

Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare. Sformate le crostatine e lucidatele con la gelatina neutra a freddo.

Spolverizzatele con la granella di pistacchi.

Guarnite le crostatine con 1 cucchiaino di composta di mele, disponetele su un piatto da portata e servite.

Torta di zucca

Ingredienti (per 6-8 persone)

per la gelée di zucca

600 g di zucca già lessata
200 g di zucchero semolato
200 g di isomalto
50 g di amaretti
7 g di pectina
4 g di acido citrico in polvere

per la massa montata

250 g di zucca
250 g di burro
225 g di farina
150 g di amaretti già frullati
150 g di albumi

80 g di tuorli
80 ml di latte
8 g di lievito chimico

per la bavarese allo zabaione e cioccolato
175 g di panna al 35% di materia grassa semimontata
100 ml di marsala
90 g di cioccolato bianco
55 g di tuorli
20 g di zucchero semolato
5 g di gelatina in polvere
olio extravergine di oliva

per la finitura
300 g di zucca

50 g di gelatina neutra a freddo
10 g di amaretti
10 g di granella di pistacchi
10 g di miscela di cioccolato bianco
spray
zucchero
burro

Per la gelée: frullate la zucca con una parte di zucchero semolato, fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Trasferite tutto nel polsonetto e fate scaldare. A parte mescolate l'isomalto, la pectina e lo zucchero rimasto.

Quando la purea di zucca inizia a sobbollire, aggiungete a pioggia il composto di zuccheri e pectina, e fate cuocere, mescolando continuamente, fino alla temperatura di 106 °C.

Unite l’acido citrico e colate la gelée

negli stampini con la carta stagnola. Spolverizzate la superficie della gelatina con 1 o 2 amaretti sbriciolati e trasferite in freezer.

Per la massa: lavorate il burro e incorporate gli amaretti. Aggiungete i

tuorli e amalgamate. Unite, poca alla volta, la farina, setacciata con il lievito, e il latte. Incorporate gli albumi montati a neve. Tagliate a dadini la zucca cruda e unitela al composto.

Versate metà composto in uno stampo imburrato e infarinato e livellate bene. Adagiate la gelée ed eliminate la carta stagnola.

Ricoprite con il resto del composto e livellate. Infornate il dolce a 170 °C

per circa 35 minuti. Per la bavarese: lavorate i tuorli con lo zucchero; unite il marsala caldo, mettete sul fuoco e fate cuocere. Levate, trasferite in una boule con il cioccolato e amalgamate.

Unite la gelatina ammollata. Coprite e

trasferite in freezer. Una volta freddo, incorporate la panna. Versate il composto in un anello di acciaio, unto e rivestito con pellicola trasparente. Trasferite in freezer.

Per la decorazione: fate scaldare in

una padella qualche dadino di zucca con una noce di burro. Fate rosolare, unite lo zucchero e fate caramellate. Spegnete e fate raffreddare.

Una volta cotta, togliete la torta dal forno e fate raffreddare. Quindi

sformatela, riscaldando il fondo e i lati della teglia con un cannello.

Disponete la torta su un piatto da portata, versate al centro la crema di zabaione avanzata e livellate con una spatola.

Sformate la bavarese, aiutandovi con un cannello, e spruzzatela con il cioccolato spray. Quindi adagiate la bavarese sulla torta di zucca e amaretti.

Trasferite i dadini di zucca caramellati in una terrina e versatevi la gelatina. Sistemateli sulla torta, formando una corona intorno alla bavarese. Decorate la torta con la granella di pistacchi, qualche amaretto sbriciolato e servite.

A scuola di impasti

Pasta sfoglia

Ingredienti (per 3,5 kg circa)

per il panetto
1,5 kg di burro
450 g di farina

per il pastello
1 kg di farina (più altra per la spianatoia)
450 ml di acqua

75 ml di panna (35% materia grassa)
30 g di sale

Per il pastello: raccogliete nella planetaria la farina, il sale e la panna, e iniziate a lavorare. Unite l'acqua e continuate a impastare, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo;

avvolgetelo con la pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 1 ora e mezza.

Per il panetto: avvolgete il burro nella carta forno, appiattitelo con un matterello, eliminate la carta e

mettetelo nella planetaria.

Unite la farina e impastate a velocità ridotta. Non appena il burro avrà assorbito tutta la farina, avvolgetelo con la carta forno, appiattitelo fino a formare una sfoglia sottile e trasferite

in frigorifero per almeno 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, riprendete il pastello e formate un rettagolo della stessa larghezza del panetto.

Adagiate il panetto al centro del pastello e richiudete bene a libro.

Spolverizzate il piano di lavoro con un po’ di farina e battete bene il pastello con un matterello.

A questo punto stendete l’impasto a rettangolo, ripiegatelo in 2 e formate 3 strati.

Rimettete la pasta davanti a voi (tenendo il lato chiuso sulla vostra destra), battetela di nuovo con il matterello per saldare gli strati, stendetela, ripiegatela in 3 e formate 4 strati.

Avvolgete la pasta con la pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per circa 1 ora. Quindi levate e ripetete l'operazione delle pieghe a 3 e a 4.

Il consiglio

dello chef

- Per ricavare dalla sfoglia la forma desiderata, utilizzate sempre un coltello molto affilato: in questo modo non dovrete fare molta pressione e i lati non rimarranno “incollati” durante la cottura.

- Quando cuocete la pasta sfoglia da sola (senza ripieno), è molto importante farla riposare in frigorifero per 20 minuti prima infornarla: stendetela nella teglia, dopodichè trasferite tutto in forno. Ricordate, inoltre, di infornare sempre la pasta sfoglia in forno ben

caldo.

• Bucherellate sempre il fondo in più punti con una forchetta: questo permette all'aria di circolare e alle "foglie" di pasta di separarsi bene durante la cottura sotto l'azione del vapore.

• Quando stendete la pasta, non usate troppa farina!

• Non fate riposare la pasta a temperatura ambiente! Si attaccherebbe al piano di lavoro. Trasferitela sempre in frigorifero.

Vol-au-vent con fonduta e ratatouille di verdure

Ingredienti (per 4-6 persone)

per i vol-au-vent

400 g di pasta sfoglia
40 g di uova
farina (per il piano di lavoro)
finocchietto selvatico

per la ratatouille

100 g di cipolla
100 g di carote
100 g di sedano
100 g di patate
100 g di piselli freschi
100 g di zucchine
100 g di melanzane

100 g di peperoni rossi
100 g di peperoni gialli
10 g di alloro
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la fonduta
250 g di fontina
200 ml di latte intero
60 g di tuorli
30 g di burro
10 g farina

vi serve inoltre
2 coppapasta di diversa misura

Su un piano di lavoro infarinato stendete la pasta sfoglia, formate 2 rettangoli, avvolgeteli con la pellicola trasparente e trasferite in frigorifero per circa 30 minuti. Trascorso il tempo, levate, stendete il primo rettangolo allo spessore di 1 cm e, con un coppapasta, ricavate

tanti dischi.

Con un matterello stendete la pasta restante allo spessore di 2 mm e bucatela con un rullo forapasta; con un coppapasta della stessa dimensione ricavate altrettanti dischi

e spennellateli con l’uovo.

Con un coppapasta più piccolo forate al centro i dischi di pasta più spessi e ricavate altrettanti anelli.

A questo punto sovrapponete gli anelli ottenuti sui dischi di sfoglia più sottili, in modo da ottenere i vol-au-vent.

Spennellate i vol-au-vent con l’uovo leggermente sbattuto.

Quindi passate un tarocco rigato sulla superficie dei vol-au-vent e disponeteli su una teglia, rivestita con carta forno. Infornate a 190 °C e fate cuocere fino a doratura. Sfornate e tenete da parte.

Per la ratatouille: fate soffriggere in padella la cipolla tritata con un filo di olio e l'aglio; regolate di sale e di pepe. Tagliate le verdure a cubetti di circa 1/2 cm e unitele al soffritto di cipolla. Profumate con l'alloro, regolate di sale e di pepe, fate cuocere per circa 20 minuti e spegnete.

Per la fonduta: raccogliete la fontina, tagliata a dadini, in una casseruola; unite la farina e il latte, e mettete sul fuoco. Fate sciogliere, mescolando in continuazione, e spegnete. Unite i tuorli e il burro, ed emulsionate con un mixer a immersione. Farcite i vol-au-vent con un cucchiaio di fonduta.

Aggiungete anche un cucchiaio di ratatouille, guarnite con un ciuffetto di finocchietto selvatico e disponete i vol-au-vent su un piatto. Portate in tavola e servite.

Il consiglio

dello chef

- Non spennellate l'uovo sui bordi dei vol-au-vent! L'uovo, coagulando, bloccherebbe inevitabilmente la loro crescita durante la cottura.

- Non versate il ripieno dei vol-au-vent con troppo anticipo, inzupperebbe la sfoglia.

Pasta frolla e sei alla frutta

icook

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la pasta frolla
500 g di farina (più altra per la spianatoia)
300 g di burro
200 g di zucchero a velo
80 g di tuorli
1/2 bacca di vaniglia bourbon
la scorza grattugiata di 1 limone
sale

per la farcitura
400 g di frutta fresca mista
300 g di crema pasticciera
100 g di gelatina
50 g di pistacchi in granella

vi serve inoltre

1 uovo

Setacciate la farina e disponetela a fontana; unite al centro lo zucchero a velo, i tuorli e il burro ammorbidito, e iniziate a lavorare senza incorporare la farina.

Aggiungete la vaniglia e la scorza di limone e impastate velocemente il tutto, fino a ottenere un composto sabbioso. Lavorate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, avvolgetelo con carta forno e

mettetelo in frigorifero per almeno 1 ora.

Trascorso il tempo di riposo, spolverizzate la spianatoia con un po' di farina e stendete la pasta allo spessore di circa 1 cm; con l'aiuto di

un matterello, trasferitela su una teglia rivestita con carta forno.

Ricavate da un cartoncino una mascherina a forma di numero 6 e adagiatela sulla frolla; tenetela ben ferma e, con l'aiuto di un coltello,

rifilate bene i bordi; eliminate la pasta in eccesso e tenete da parte.

Spennellate la superficie con l'uovo leggermente sbattuto.

Con i ritagli di pasta tenuti da parte formate un cordoncino e realizzate il bordo della crostata.

Con i rebbi di una forchetta sigillate bene i bordi e punzecchiate la superficie della crostata; infornate a 180-200 °C e fate cuocere per 15-20 minuti. A cottura ultimata, sfornate e lasciate raffreddare.

Trasferite la crema in un sac à poche e farcite la crostata. Sciacquate la frutta e, partendo dai bordi, sistematela in modo ordinato.

Spennellate la crostata con la gelatina, precedentemente ammollata in acqua e poi strizzata; spolverizzate con la granella di pistacchi e servite.

Il consiglio

dello chef

- Con queste dosi, otterrete circa 1 kg di pasta frolla, ricordatevene anche per altre preparazioni.

- Utilizzate farina povera di glutine (potete scegliere quella specifica “per dolci”).

- Lavorate la pasta il meno possibile.

- Lasciate riposare la pasta prima di utilizzarla e prima di cuocerla.

- Come tutte le paste ricche di burro, la frolla deve essere cotta a

temperatura piuttosto elevata, intorno ai 200 °C.

Pasta brisée e quiche Lorraine

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta brisée
500 g di farina
250 g di burro (più altro per lo stampo)
125 ml di acqua
8-10 g di sale

per la quiche lorraine

400 g di pasta brisée
200 g di pancetta affumicata
200 g di formaggio emmentaler
200 g di cipolla bianca
180 g di uova
20 g di tuorli
150 ml di panna
150 ml di latte intero fresco
2-3 cucchiai di parmigiano grattugiato
sale e pepe

vi servono inoltre

sfere di ceramica (o fagioli secchi)

Setacciate la farina e disponetela a fontana; unite il burro e il sale, e incorporate un po’ alla volta l’acqua fredda.

Lavorate velocemente l’impasto, facendo attenzione a non scaldarlo troppo; formate un panetto, avvolgetelo con la carta forno e schiacciatelo per bene. Ponetelo in frigorifero per almeno 30 minuti.

Intanto sbattete le uova e i tuorli, unite il parmigiano, regolate di sale e pepe e mescolate. Scaldate il latte e la panna e, quando avranno raggiunto la temperatura di 80-90 °C, incorporateli tutti in una volta alle uova. Mescolate bene con una frusta, eliminate con un cucchiaio la schiuma che si sarà formata in superficie e trasferite in frigorifero.

Preparate il ripieno: tritate la cipolla e fatela stufare in padella, a fuoco medio, con un filo di olio. Sfumate con un goccio di acqua fredda, abbassate la fiamma e fate cuocere per circa 10 minuti; tagliate la pancetta a dadini, uniteli alle cipolle e fateli rosolare. Profumate con il

pepe, spegnete e tenete da parte.

Trascorso il tempo di riposo, riprendete l'impasto dal frigorifero, spolverizzatelo con un po' di farina e stendetelo con il matterello allo spessore di 2-3 mm.

Spennellate il fondo di una tortiera con un po’ di burro fuso (non spennellate i bordi per evitare che la pasta scivoli in cottura), rivestitela con la pasta brisée e rifilate bene i bordi con una rotella liscia.

Con il pollice schiacciate bene il bordo e fatelo aderire allo stampo; punzecchiate il fondo con i rebbi di una forchetta, e coprite con un foglio di carta forno. Versatevi all'interno le sfere di ceramica, infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 15 minuti.

Trascorso il tempo di cottura, sfornate, eliminate le sfere e la carta, e distribuite uniformemente il ripieno.

Tagliate l’emmentaler a dadini e distribuiteli sul ripieno. Unite il composto di uova e latte, infornate nuovamente a 170 °C e fate cuocere per 20 minuti. A cottura ultimata, sfornate, lasciate intiepidire, sformate e servite.

Il consiglio

Il consiglio dello chef

• Mescolate innanzitutto burro e farina insieme, poi aggiungete tutti gli altri ingredienti. Il risultato finale è una pasta particolarmente croccante e friabile.

• Stendete la pasta che avanzerà dalla preparazione, avvolgetela in un foglio di carta forno e conservatela in frigo ben sigillata, per una nuova preparazione.

• Non ungete i bordi della tortiera! La pasta scivolerebbe in cottura e non

riuscirebbe a contenere il ripieno.

- Non lavorate troppo la pasta! Acquisterebbe un'elasticità eccessiva e si deformerebbe nel corso della cottura (anche il tempo di riposo è importante per ridurre questo rischio).

Pan di Spagna e torta mimosa all’ananas

Ingredienti (per 4-6 persone)

per il pan di Spagna

400 g di uova intere
100 g di tuorli
335 g di zucchero semolato
235 g di farina 180 W
100 g di fecola di patate
65 g di burro
2 g di scorza di limone
1 g di vaniglia in bacche

per la crema chantilly

500 g di crema pasticciera
500 g di panna montata zuccherata al 20%
5 g di gelatina in polvere

per l'ananas

300 g di ananas

50 g di zucchero semolato

20 g di burro

10 ml di maraschino

timo limonato

vaniglia

per la bagna

200 ml di zucchero liquido

200 ml di acqua

100 ml di maraschino

per la finitura

50 g di zucchero a velo

100 g di ribes rossi

fettine di ananas

vi serve inoltre

uno stampo da zuccotto

1 foglio silpat

Per il pan di Spagna: versate in un pentolino le uova e i tuorli, unite la

vaniglia e lo zucchero semolato e mescolate sul fuoco, fino a raggiungere la temperatura di 45 °C, in modo che l'albumina dell'uovo si gonfi e incorpori meglio l'aria.

Trasferite tutto nel vaso della

planetaria e montate, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Spegnete, unite la scorza grattugiata del limone e le farine setacciate, e mescolate delicatamente dal basso verso l'alto.

A parte, fate fondere il burro, unitevi un po' del composto montato e mescolate. Quindi aggiungete il burro al resto del composto del pan di Spagna e amalgamate bene.

Imburrate una teglia, spolverizzate

con la farina e distribuitevi il composto montato, fino ai 2/3 dell'altezza. Infornate e fate cuocere il pan di Spagna a 200 °C per circa 20 minuti.

Pulite l'ananas, eliminate il torsolo e tagliatelo a tocchetti. In una padella

fate sciogliere una noce di burro, calatevi i cubetti di ananas e spadellate. Spolverizzate con il timo limonato e, quando la polpa del frutto avrà iniziato a intenerirsi, profumate con la vaniglia e incorporate lo zucchero semolato.

Non appena l'ananas inizierà a caramellare, unite il maraschino e fate flambare. Quindi togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Una volta cotto, sfornate il pan di Spagna e fatelo intiepidire. Ripulitelo

della crosticina esterna e tagliatelo a fette, tenendone da parte un po' per la decorazione finale.

Rivestite con le fette uno stampo da zuccotto e inumiditele con la bagna che avrete ottenuto miscelando

l’acqua, lo zucchero liquido e il maraschino.

Preparate la crema chantilly, amalgamando la crema pasticciera, la panna montata e la gelatina in polvere, idratata con acqua pari a 5 volte il suo peso. Mettete subito da

parte un po’ di crema, che servirà per ricoprire il dolce. Farcite con la crema e aggiungete uno strato di ananas caramellato.

Coprite con un altro strato di pan di Spagna inumidito con la bagna.

Proseguite in questo modo, formando un secondo strato e terminate con il pan di Spagna. Sigillate bene, premendo con le mani, inzuppate con la bagna al maraschino e ponete in congelatore.

Spolverizzate il foglio di silpat con lo

zucchero a velo, adagiatevi sopra le fettine sottili di ananas previste per la finitura e fate caramellare in forno a 180 °C per qualche minuto. Quindi sfornatele e arricciatele. Dategli la forma di un bocciolo e ponete al centro di ogni fetta un chicco di ribes.

Trascorso il tempo, riprendete lo zuccotto dal congelatore, scaldatelo con un cannello e sformatelo su un vassoio. Velate tutta la superficie con uno strato di crema chantilly e livellate bene con una spatola.

Tagliate il pan di Spagna avanzato a cubetti, passateli al setaccio per eliminare le briciole.

Fate aderire i cubetti alla crema chantilly. Guarnite la torta con le fettine di ananas caramellate,

spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Curiosità

La torta mimosa nasce per celebrare la festa della donna. È diventato un dolce così celebre, da essere ormai considerata una classica torta da credenza italiana.

Pasta choux e croquenbouche alla chantilly

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la pasta choux
270 g di uova intere
185 ml di acqua
175 g di farina 180 W
165 g di burro
25 ml di latte intero
2 g di sale
zucchero

per la crema chantilly allo zabaione
600 ml di panna al 35% di materia grassa
400 g di crema zabaione
15 g di gelatina in polvere

per il caramello

250 g di zucchero semolato
150 ml di sciroppo di glucosio
100 ml di acqua

per la ganache al cioccolato amaro

250 g di cioccolato fondente al 70% di cacao
350 ml di panna al 35% di materia grassa

per la finitura

400 g di pasta per bignè
200 g di pan di Spagna
150 ml di panna al 35% di materia grassa

vi serve inoltre

un anello di acciaio

olio per spennellare

Per la pasta choux: raccogliete in un pentolino l'acqua, il burro a pezzetti, il sale e un pizzico di zucchero. Fate sciogliere a fuoco dolce e portate a

bollore.

Una volta raggiunto il bollore, incorporate la farina tutta in una volta e cuocete, mescolando continuamente, fino a che l'impasto non si staccherà dalle pareti del pentolino.

Raccogliete il composto nel vaso della planetaria e lavorate alla velocità minima. Unite il latte e metà delle uova, e fate assorbire bene. Incorporate anche le uova restanti e continuate a lavorare.

Spennellate una teglia con poco burro fuso e togliete quello in eccesso con un foglio di carta assorbente da cucina. Trasferite la pasta choux in un sac à poche e realizzate dei bignè ponendoli alla stessa distanza l'uno dall'altro.

Bagnatevi le dita con un po’ di acqua e schiacciate leggermente la punta dei bignè. Infornate a 220 °C in forno statico, spruzzate un po’ di acqua sul fondo del forno e fate cuocere.

Per la crema chantilly allo zabaione: idratate la gelatina in polvere, con tanta acqua pari a cinque volte quella del suo peso, unitela alla crema zabaione e mescolate, unite anche parte della panna montata e amalgamate, mescolando dal basso verso l'altro.

Incorporate anche la crema alla panna montata restante, sempre mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Quindi, trasferite il composto in frigorifero e fate raffreddare completamente.

Preparate il caramello: versate l'acqua in un polsonetto, unite lo zucchero semolato e lo sciroppo di glucosio e lasciate caramellare a 155 °C. Spegnete e lasciate decuocere a bagnomaria, fuori dal fuoco.

Per la ganache: fate scaldare la panna sul fuoco e portate a bollore. Spegnete, unite il cioccolato tritato e fate sciogliere. Coprite la crema ottenuta con la pellicola trasparente a contatto e lasciate raffreddare in frigorifero.

Mettete la crema chantilly in un sac à poche con bocchetta liscia e farcite i bignè, finché non li sentirete gonfiare sotto le dita. Quindi trasferiteli nel congelatore, o lasciateli raffreddare molto bene in frigorifero.

Ungete un anello di acciaio con un po’ di olio e disponete una fila di bignè intorno alla base. Immergete la base di altri bignè nel caramello e fateli attaccare alla prima fila. Sfilate l’anello e proseguite in questo modo, fino a raggiungere l’altezza desiderata.

Disponete il pan di Spagna a fette all'interno del croquenbouche, farcite con la crema zabaione, coprite con altro pan di Spagna e velate con la ganache al cioccolato. Proseguite in questo modo fino a esaurire gli strati

e terminate con la crema zabaione.

Glassate la punta di altri bignè nel caramello e adagiateli su un foglio di carta forno dalla parte del caramello, in modo che si schiacci un po' e utilizzateli per decorare l'ultimo strato del croquenbouche. Terminate,

realizzando un ciuffetto di crema zabaione tra un bignè e l'altro e sui lati del dolce.

Con l'aiuto dell'apposita frusta priva delle estremità, oppure utilizzando un forchettone, realizzate dei fili di

caramello su un foglio di carta forno e decorate con questi il croquenbouche. Quindi, colate altra ganache al cioccolato all'interno del dolce e servite.

Il consiglio dello chef

È importante che il forno in cui intendete cuocere i bignè non sia ventilato, altrimenti non gonfieranno in modo uniforme. Schiacciate l'impasto con le dita bagnate prima di infornare, aiuterà a ottenere uno choux più tondo e regolare. In questo

modo la superficie dei bignè rimarrà morbida e i bignè gonfieranno in maniera più regolare.

Brioche a doppio impasto

Ingredienti (per circa 20 brioche)

per il primo impasto

500 g di farina 360 W
170 ml di acqua
130 g di tuorli
120 g di zucchero semolato
100 g di burro
30 g di lievito di birra

per il secondo impasto

500 g di farina 360 W
150 ml di acqua
125 g di zucchero semolato
125 g di tuorli
100 g di burro

vaniglia in bacche bourbon
2 g di scorza di limone grattugiata
1/2 bicchierino di rum
10 g di sale

per la guarnizione finale
100 ml di panna
100 g di tuorli
gocce di cioccolato uvetta
gelatina
zucchero a velo

Per il primo impasto: mettete la farina nella planetaria, aggiungete lo zucchero, il lievito sbriciolato e i tuorli e lavorate con il gancio. Quindi aggiungete l'acqua, poca alla volta. Una volta che l'impasto sarà ben amalgamato, unite poco alla volta il burro, fatto ammorbidire al microonde, e aumentate la velocità

dell’impastatrice.

Trasferite l’impasto sul piano di lavoro leggermente imburrato e lavoratelo con le mani, fino a ricavarne un panetto. Chiudetelo nella pellicola trasparente imburrata, non troppo strettamente, perché dovrà

lievitare. Fatelo riposare, fino a che non avrà triplicato il suo volume.

Quando il primo panetto sarà lievitato, trasferitelo di nuovo nella planetaria, aggiungete la farina prevista per il secondo e lavorate con il gancio al minimo. Unite l'acqua, i

tuorli d'uovo a filo e lo zucchero, 1 cucchiaio alla volta. Incorporate anche il burro e tutti gli altri ingredienti e amalgamate bene.

Ungete il piano di lavoro, trasferitevi il composto e pirlatelo, facendolo

roteare fra le mani, fino a formare un panetto. Copritelo con un foglio di nylon e lasciatelo rilassare per 15-20 minuti.

Trascorso il tempo di attesa, con un tarocco dividete l'impasto in

pezzature da 50 g ciascuna. Pirlate i pezzetti di pasta, facendoli roteare sul piano di lavoro e ricavatene delle palline.

Curiosità

Con l'impasto brioche si possono realizzare tantissime preparazioni. Alcune tra le più conosciute le trovate voltando pagina.

Treccine

Stendete una pallina di impasto sul piano di lavoro, disponetevi al centro le gocce di cioccolato e richiudete, sovrapponendo la pasta. Tagliate in 4 con un tarocco e arrotolate ogni parte, fino a realizzare una piccola elica. Disponetela su una teglia rivestita con carta forno e lasciate riposare.

Brioche siciliana

Prendete una pallina da 50 g e premetela leggermente al centro, per ricavarne una rientranza. Adagiate nell'incavo una pallina delle dimensioni di una nocciola e trasferite la brioche sulla teglia insieme alle treccine.

Rose

Schiacciate l'impasto e

ricavatene una lunga striscia, abbastanza sottile. Incidetene con un tarocco i lati esterni e tagliate la striscia a metà, per il senso della lunghezza. Arrotolate ogni striscia su se stessa, come a formare una rosa, e disponetela nella teglia con le altre brioche.

Dolci all’uvetta

Allargate sul piano di lavoro una pallina di pasta, disponetevi al centro qualche chicco di uvetta e lavorate per amalgamare il tutto. Date forma sferica al dolce, quindi, trasferitelo sulla teglia rivestita con carta forno.

Completate

In una terrina, mescolate 100

ml di panna con 100 g di tuorli e spennellate con il composto la superficie delle brioche. Trasferitele in forno e fatele cuocere a 200 °C per circa 7-8 minuti. Una volta dorate, sfornatele, spennellatene alcune con la gelatina neutra, spolverizzatene altre con lo zucchero a velo e servite.

Il consiglio dello chef

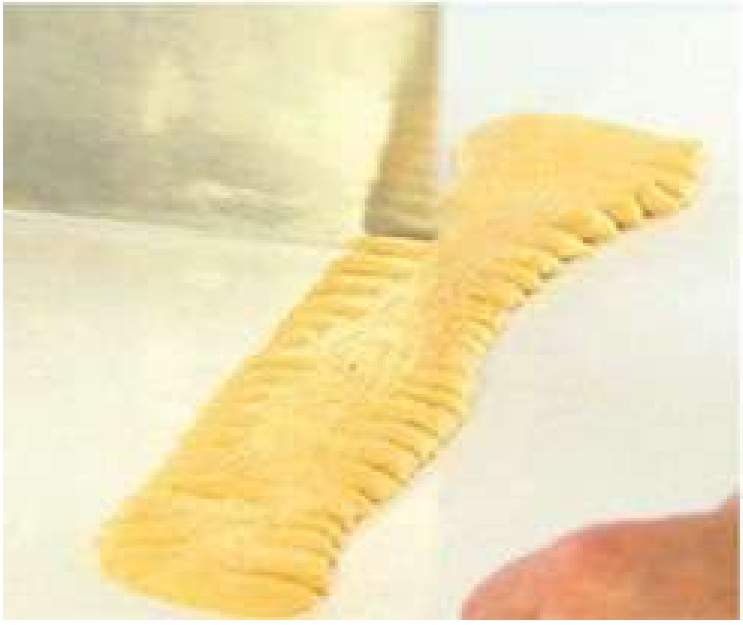
• Quando impastate nella planetaria, ricordatevi che l'impasto non deve mai superare i 26 °C, in quel caso si rovinerebbe il glutine, che patisce le alte temperature. Nel caso l'impasto si surriscaldasse, toglietelo dalla planetaria, avvolgete l'impasto in un foglio di nylon e trasferitelo in freezer per farlo raffreddare. Poi potrete riprendere a lavorarlo.

• Il sale all'impasto va aggiunto sempre alla fine, per evitare che la maglia glutinica della brioche si irrigidisca troppo.

• Quando dividete l'impasto con il

tarocco, assicuratevi che le pezzature abbiano tutte lo stesso peso. In questo modo impiegheranno lo stesso tempo per cuocere in forno ed eviterete di farle bruciare.

Croissant al farro integrale



Ingredienti

per il primo impasto

1,4 kg di farina 400 W
210 g di farina di farro
100 g di farina di farro integrale
630 g di uova intere
75 g di tuorlo d'uovo
300 g di zucchero di canna grezzo
150 ml di acqua
100 g di miele di acacia
30 g di malto in polvere
15 g di lecitina di soia in pasta

per il secondo impasto

900 g di burro piatto

80 ml di burro liquido
80 ml di olio extravergine di oliva
80 g di lievito madre in polvere
65 g di lievito di birra
65 g di purea di scorza di limone candita
65 g di purea di scorza di arancia candita
5 g di scorza di limone
vaniglia in polvere
24 g di sale

vi serve inoltre
1 uovo per spennellare

Preparate il primo impasto. Raccogliete nel vaso della planetaria le farine e il malto, unite il miele, lo zucchero di canna e la lecitina di soia. Incorporate anche le uova e i tuorli, aggiungete l'acqua e lavorate con il gancio per qualche minuto. Formate un panetto, coprite con la pellicola trasparente e lasciate

riposare l’impasto per 1 notte.

Trascorso il tempo, preparate il secondo impasto. Unite i lieviti, profumate con la vaniglia, la scorza grattugiata del limone, la pasta candita di limone e di arancia e iniziate a lavorare. Alla fine unite il burro, piatto e liquido, l’olio e il sale

e continuate a impastare. Trasferite l'impasto ottenuto in frigorifero, coperto con la pellicola trasparente, e lasciate riposare per circa 12 ore.

Riprendete il primo impasto, e trasferitelo su un piano di lavoro

infarinato. Stendetelo con un matterello e formate un rettangolo dello spessore di circa 1/2 cm.

Stendete anche il burro, appiattitelo e adagiatelo al centro dell'impasto steso.

Ripiegate la pasta in due e formate tre strati.

Appiattite la pasta, battendo con il matterello.

Stendete e piegate l’impasto altre due volte, facendo riposare l’impasto tra una piega e l’altra. Al termine, lasciate riposare in frigorifero per almeno 3 ore.

Trascorso il tempo, appiattite nuovamente l'impasto con il matterello e stendetelo, formando un rettangolo.

Rifilate bene i bordi, dopodiché ricavate dei lunghi triangoli con una rotella e lasciate riposare nuovamente.

Formate i croissant. Prendete un triangolo di pasta e allungatelo, tenendo in tensione la punta

Iniziate ad arrotolare la base su se stessa, fino a ottenere il croissant. Infine, ripiegate verso l'interno le due estremità.

Trasferite i croissant ottenuti su una teglia rivestita con carta forno e lasciateli lievitare per circa 4 ore.

Trascorso il tempo di attesa, spennellateli con l'uovo sbattuto e cuocete in forno ventilato a 180 °C per circa 12-14 minuti.

Il consiglio

dello chef

• Per la preparazione di questa ricetta parliamo di autolisi e non di impastamento. L'autolisi è necessaria per gli impasti con farina integrale. In questo modo, la crusca si idraterà molto bene, le proteine si distenderanno e saranno pronte per il successivo impastamento.

• Il burro liquido è un burro con un punto di fusione molto basso. Anche a temperatura ambiente, infatti, rimane liquido. In questo modo una volta cotta, la brioche si indurirà meno. Se non si trova, il burro liquido si può sostituire con l'olio.

• Il burro piatto puro si scioglie in cottura e frigge, rendendo l'impasto più croccante. Nel pastello tradizionale utilizzato per la pasta sfoglia, il burro è impastato con la farina e ha una consistenza più simile alla frolla, meno croccante.

• Potete, a piacere, incidere la base a metà con una rotella liscia, in modo da creare un’apertura e farcire con la confettura.

Indici

Indice dei capitoli

A scuola di riso

Risotto alla milanese
Riso pilaf
Arancine di riso
Insalata di riso night & day
Paella valenciana

A scuola di gnocchi

Gnocchi di patate su fonduta di parmigiano

Gnocchi di patate ripieni di melanzane con pomodorini confit

Gnocchi alla romana

Gnocchi della nonna

Gnocchi alla parigina

Gnocchi di ricotta al ragù di triglie di scoglio

A scuola di pasta fresca

Impasto ricco di tuorli

Cannelloni di tagliolini, spinaci allo zenzero, ragù di molluschi

Lasagnette tricolore, quenelle di melanzane, tartare scottata di gamberi in salsa al curry

Pasta all'uovo per pasta ripiena

Tortelloni con pomodori secchi al burro

Tortellini all’emiliana
Ravioloni alle erbette di campo e uovo fondente
Raviolini del plin

A scuola di zuppe e creme

Crema di carote, zenzero e gamberi al vapore
Crema di piselli e uovo poché
Crema di spinaci con chicche di pollo

Zuppetta di pesce e cannellini in vasocottura

Bouillabaisse alla marsigliese

A scuola di salse

Salsa di pomodoro

Salsa marinara - salsa di pomodoro veloce

Ragù alla bolognese

Besciamella e lasagne alla bolognese

Salsa mornay e gratin di

cavolfiore

Maionese e vitello tonnato

Asparagi in salsa olandese

A scuola di pane e pizza

Biova

Pane in cassetta

Ciabatta

Rosental

Lingue di suocera

Grissini stirati torinesi

Pizza margherita senza glutine
Focaccia con tonno e scamorza

A scuola di frittura

Mozzarella in carrozza
Tempura vegetariana
Gamberoni croccanti in pasta kataifi con salsa guacamole piccante
Fritto di calamari, mazzancolle e chips di verdure

Costoletta alla milanese

Mele alla birra con caramello decotto alla cannella

A scuola di pesce

Rotolo di salmone tartufato e verze al vapore con salsa zafferano

Rombo ricomposto alla mediterranea

Salmone affumicato a freddo

Cupolette di salmone scozzese

con insalatina di mango e sedano

Alici marinate al limone con spuma di prezzemolo

Couscous con la ghiotta di pesce

Baccalà al pil pil

A scuola di cottura al cartoccio

Cartoccio di calamarata con calamari e verdurine dell’orto

Quagliette al cartoccio di porri al balsamico

A scuola di taglio e cottura delle carni

Pollo arrosto ripieno alle verdure primaverili

Rollè di coniglio alla ligure

Duetto di agnello e coniglio con crema di porri e aceto balsamico

Filetto di tacchino al mango

con dressing alla senape granulare e lime

Bue brasato al barolo

Manzo alla bourguignonne

Carré di maiale farcito

Kebab di agnello e tacchino con pane arabo e salsa tzatziki

A scuola di patate

I tagli delle patate

Patate delfino

Patate alla lionese

Patate fritte

Patate duchessa

Crochette di patate e riso

A scuola di uova

Uova in carpione

Omelette sfogliata

Frittata di patate e taleggio

Soufflè

Flan di patate ed erba cipollina con tartare di salmone e panna acida

A scuola di pasticceria

Temperaggio o precristallizzazione del cioccolato

Palline di marzapane

Crema gianduja spalmabile senza zucchero

Tartufi di cioccolato

Bônet

Crème caramel

Zabaione in coppa

Crema pasticciera classica

Crema pasticciera al cioccolato

Zuppa inglese

Pera semicandita al miele di acacia farcita con chantilly alla vaniglia

Spumone al mascarpone con cuore morbido al caffè in salsa all'amaretto

Meringa italiana e meringa svizzera

Biscotto ghiacciato limone e

fragola con dacquoise al pistacchio

Torta meringata al cioccolato e caffè

Tiramisù su stecco

Merendina su stecco gusto vaniglia e lampone

Parfait alle mandorle

Tarte Tatin

Crostatine alla composta di mele verdi

Torta di zucca

A scuola di impasti

Pasta sfoglia

Vol-au-vent con fonduta e ratatouille di verdure

Pasta frolla e sei alla frutta

Pasta brisée e quiche Lorraine

Pan di Spagna e torta mimosa all'ananas

Pasta choux e croquenbouche alla crema chantilly

Brioche a doppio impasto

Croissant al farro integrale

Indice tematico

Antipasti e sfizi

Alici marinate al limone con spuma di prezzemolo
Arancine di riso
Crochette di patate e riso
Tempura vegetariana
Vol-au-vent con fonduta e

ratatouille di verdure
Zuppetta di pesce e cannellini in vasocottura

Zuppe, salse e creme

Crema di carote, zenzero e gamberi al vapore
Crema di piselli e uovo poché
Crema di spinaci con chicche di pollo
Salsa di pomodoro

Salsa marinara - salsa di pomodoro veloce
Ragù alla bolognese

Primi e piatti unici

Besciamella e lasagne alla bolognese
Bouillabaisse alla marsigliese
Cannelloni di tagliolini, spinaci allo zenzero, ragù di molluschi
Couscous con la ghiotta di pesce

Gnocchi alla parigina

Gnocchi alla romana

Gnocchi della nonna

Gnocchi di ricotta al ragù di triglie di scoglio

Gnocchi di patate ripieni di melanzane con pomodorini confit

Gnocchi di patate su fonduta di parmigiano

Lasagnette tricolore, quenelle di melanzane, tartare scottata di gamberi in salsa al curry

Paella valenciana

Raviolini del plin

Ravioloni alle erbette di campo e uovo fondente

Riso pilaf

Risotto alla milanese

Tortellini all'emiliana

Tortelloni con pomodori secchi al burro

Secondi di carne

Bue brasato al barolo

Carré di maiale farcito

Costoletta alla milanese

Duetto di agnello e coniglio con crema di porri e aceto balsamico

Filetto di tacchino al mango con dressing alla senape granulare e lime

Kebab di agnello e tacchino con pane arabo e salsa tzatziki

Manzo alla bourguignonne

Pollo arrosto ripieno alle verdure primaverili

Quagliette al cartoccio di porri al balsamico

Rollè di coniglio alla ligure

Maionese e vitello tonnato

Secondi di pesce

Baccalà al pil pil

Cupolette di salmone scozzese con insalatina di mango e sedano

Fritto di calamari, mazzancolle e chips di verdure

Gamberoni croccanti in pasta kataifi con salsa guacamole piccante

Cartoccio di calamarata con calamari e verdurine dell’orto

Rombo ricomposto alla mediterranea

Rotolo di salmone tartufato e verze al vapore con salsa zafferano

Salmone affumicato a freddo

Contorni

Asparagi in salsa olandese

Flan di patate ed erba cipollina con tartare di salmone e panna acida

Frittata di patate e taleggio

Salsa mornay e gratin di cavolfiore

Insalata di riso night & day

Mozzarella in carrozza

Omelette sfogliata

Patate alla lionese

Patate delfino
Patate duchessa
Patate fritte
Soufflè
Uova in carpione

Impasti e lavorazioni

Biova
Ciabatta
Focaccia con tonno e scamorza

Grissini stirati torinesi

I tagli delle patate

Impasto ricco di tuorli

Lingue di suocera

Pane in cassetta

Pasta all'uovo per pasta ripiena

Pasta brisée e quiche Lorraine

Pasta frolla e sei alla frutta

Pasta sfoglia

Pizza margherita senza glutine

Rosental

Temperaggio o

precristallizzazione del cioccolato

Dolci

Biscotto ghiacciato limone e fragola con dacquoise al pistacchio

Bônet

Brioche a doppio impasto

Crema gianduja spalmabile senza zucchero

Crema pasticciera classica

Crema pasticciera al cioccolato

Crème caramel

Croissant al farro integrale

Crostatine alla composta di mele verdi

Mele alla birra con caramello decotto alla cannella

Merendina su stecco gusto vaniglia e lampone

Meringa italiana e meringa svizzera

Palline di marzapane

Pan di Spagna e torta mimosa all’ananas

Parfait alle mandorle

Pasta choux e croquenbouche alla crema chantilly

Pera semicandita al miele di acacia farcita con chantilly alla vaniglia

Spumone al mascarpone con cuore morbido al caffè in salsa all’amaretto

Tarte Tatin

Tartufi di cioccolato

Tiramisù su stecco

Torta di zucca

Torta meringata al cioccolato e caffè

Zabaione in coppa

Zuppa inglese

Indice alfabetico

Alici marinate al limone con spuma di prezzemolo
Arancine di riso
Asparagi in salsa olandese
Baccalà al pil pil
Besciamella e lasagne alla bolognese
Biova

Biscotto ghiacciato limone e fragola con dacquoise al pistacchio

Bônet

Bouillabaisse alla marsigliese

Brioche a doppio impasto

Bue brasato al barolo

Cannelloni di tagliolini, spinaci allo zenzero, ragù di molluschi

Carré di maiale farcito

Cartoccio di calamarata con calamari e verdurine dell'orto

Ciabatta

Costoletta alla milanese

Couscous con la ghiotta di pesce

Crema di carote, zenzero e gamberi al vapore

Crema di piselli e uovo poché

Crema di spinaci con chicche di pollo

Crema gianduja spalmabile senza zucchero

Crema pasticciera al cioccolato

Crema pasticciera classica

Crème caramel

Crochette di patate e riso

Croissant al farro integrale

Crostatine alla composta di mele verdi

Cupolette di salmone scozzese con insalatina di mango e sedano

Duetto di agnello e coniglio con crema di porri e aceto balsamico

Filetto di tacchino al mango con dressing alla senape

granulare e lime

Flan di patate ed erba cipollina con tartare di salmone e panna acida

Focaccia con tonno e scamorza

Frittata di patate e taleggio

Fritto di calamari, mazzancolle e chips di verdure

Gamberoni croccanti in pasta kataifi con salsa guacamole piccante

Gnocchi alla parigina

Gnocchi alla romana

Gnocchi della nonna

Gnocchi di patate ripieni di melanzane con pomodorini confit

Gnocchi di patate su fonduta di parmigiano

Gnocchi di ricotta al ragù di triglie di scoglio

Grissini stirati torinesi

I tagli delle patate

Impasto ricco di tuorli

Insalata di riso night & day

Kebab di agnello e tacchino con pane arabo e salsa tzatziki
Lasagnette tricolore, quenelle di melanzane, tartare scottata di gamberi in salsa al curry
Lingue di suocera
Maionese e vitello tonnato
Manzo alla bourguignonne
Mele alla birra con caramello decotto alla cannella
Merendina su stecco gusto vaniglia e lampone
Meringa italiana e meringa

svizzera

Mozzarella in carrozza

Omelette sfogliata

Paella valenciana

Palline di marzapane

Pan di Spagna e torta mimosa all’ananas

Pane in cassetta

Parfait alle mandorle

Pasta all’uovo per pasta ripiena

Pasta brisée e quiche Lorraine

Pasta choux e croquenbouche

alla crema chantilly

Pasta frolla e sei alla frutta

Pasta sfoglia

Patate alla lionese

Patate delfino

Patate duchessa

Patate fritte

Pera semicandita al miele di acacia farcita con chantilly alla vaniglia

Pizza margherita senza glutine

Pollo arrosto ripieno alle verdure primaverili

Quagliette al cartoccio di porri al balsamico

Ragù alla bolognese

Raviolini del plin

Ravioloni alle erbette di campo e uovo fondente

Riso pilaf

Risotto alla milanese

Rollè di coniglio alla ligure

Rombo ricomposto alla mediterranea

Rosental

Rotolo di salmone tartufato e

verze al vapore con salsa zafferano

Salmone affumicato a freddo

Salsa di pomodoro

Salsa marinara - salsa di pomodoro veloce

Salsa mornay e gratin di cavolfiore

Soufflè

Spumone al mascarpone con cuore morbido al caffè in salsa all’amaretto

Tarte Tatin

Tartufi di cioccolato

Temperaggio o precristallizzazione del cioccolato

Tempura vegetariana

Tiramisù su stecco

Torta di zucca

Torta meringata al cioccolato e caffè

Tortellini all'emiliana

Tortelloni con pomodori secchi al burro

Uova in carpione

Vol-au-vent con fonduta e ratatouille di verdure

Zabaione in coppa

Zuppa inglese

Zuppetta di pesce e cannellini in vasocottura